

# Décoration méditerranéenne à déguster

fiche créative n° 484

🔪🔪🔪 Degré de difficulté: Débutants

🕒 Durée de réalisation: 30 minutes

Une **liqueur de citron faite maison** dans de **belles bouteilles en verre décorées à la main** – quel **beau cadeau personnalisé** !

Et pour ceux qui pensent que la **décoration de ces bouteilles n'est pas chose aisée** – **détrompez-vous** ! – nous vous expliquons comment **reproduire sans peine ces superbes motifs** de citron **sur des surfaces bombées** pour s'adonner à cette fantastique **technique créative** qu'est la **peinture sur verre**.



## C'est aussi simple :

Tout d'abord, imprimez le modèle à télécharger et nettoyez très minutieusement les bouteilles avec un produit pour les vitres afin de les débarrasser de toutes traces de poussière et de graisse.

À présent, découpez grossièrement chaque motif du modèle. Placez un premier sur une feuille de papier graphite, maintenez-les ensemble avec un peu de ruban adhésif puis collez le tout sur la bouteille. **Reportez les motifs** un à un à l'aide d'un **crayon graphite à mine dure**. Retirez le papier graphite puis utilisez la peinture pour contours VBS Porzellano pour retracer les motifs. Laissez bien sécher.

Remplissez les motifs de citron avec un mélange de Blanc et d'un peu de Jaune soleil, peignez les feuilles en Vert puis nuancez ces dernières par quelques petites touches de peinture vert foncé obtenue en mélangeant peinture noire et peinture verte. Laissez sécher une nouvelle fois.

**Les peintures pour contours VBS Porzellano ainsi que les peintures Glas Marabu ne nécessitant pas de cuisson pour être fixées sur le verre et être résistantes au lave-vaisselle**, il ne vous reste plus qu'à décorer les bouteilles avec les rubans de satin maintenus en place sous le goulot grâce à du Tape-Band (appelé aussi ruban double face), quelques feuilles de vigne et une étiquette fabriquée dans du papier photo.

## Recette de « Crema di Limoncello »

Ingrédients pour la crème de Limoncello :

- 1 - 2 citrons non traités
- 250 ml d'alcool à 95 %
- 250 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 - 250 ml de crème
- 250 ml d'eau

**Lavez les citrons** et épluchez-les finement de manière à **enlever la totalité de la peau blanche** du citron (cette dernière rendrait la liqueur trop amère). **Laissez macérer les épluchures** dans une bouteille hermétique remplie d'alcool. Sept jours plus tard, passez le liquide à la mousseline.

**Faites alors bouillir l'eau et le sucre** et une fois ce mélange refroidi, ajoutez-y l'alcool de citron.

**Donnez de l'onctuosité à la liqueur en ajoutant la crème et le sucre vanillé.** La liqueur est prête ! Remplissez sans plus attendre vos bouteilles.

**Conseil :** Mettez vos bouteilles au congélateur, du fait de sa grande teneur en alcool, la liqueur ne gèlera pas. Secouez légèrement avant de servir, la Crema di Limoncello.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
560207-70	Peinture pour contours VBS Porzellano, 28 mlNoir	1
560566	Papier graphite	1
852357	Crayons graphite, set de 4	1
120364-00	Pinceau rond VBS Easy Brushn° 0/1,9 mm	1
412124-20	Ruban satin, 3 mmJaune	1
412124-52	Ruban satin, 3 mmVert foncé	1
706674-14	Carton photo, 50 x 70 cm, 300 g/m²Jaune	1
644303-06	Ruban adhésif double face VBS6 mm	1