

# TOP Model

by Depesche

TON MAGAZINE CRÉATIF



**Ton cadeau frisson :**  
plus de **50** tatouages éphémères



**REBEL KITTY**



**Interprétation des rêves**

Que signifient tes rêves ?

Madame Magica

**Fun d'Halloween**

Découvrons ensemble la pâtisserie, le bricolage & le maquillage effrayants



DIY



**BD passionnante**

Grand projet de concert chez les TOPModels



**Créativité**

Crée ton propre t-shirt de groupe

**TEST :** QUEL SERAIT LE NOM DE TON GROUPE ?



  
Bisous  
*Just*

**YEAH!**

Halloween, automne et bonne humeur : plus de 50 tatouages éphémères !

**BEST**



# Un rêve fantastique



Le réveil de Malia l'a tirée d'un rêve riche en aventures : elle volait sur un dragon géant à travers des nuages de barbe à papa multicolores. Pourquoi a-t-elle fait un tel rêve ?

  
À colorier!  
Colorie le rêve de Malia !



Oh là là !  
Quel rêve de fou !  
J'avais l'impression que  
tout se passait pour de vrai.  
Moi qui vole sur un dragon...

Il faut absolument que j'en parle  
à Madame Magica. Je me  
demande si elle saura ce  
que mon rêve signifie.

Malia

Découvre à la page suivante l'interprétation du rêve  
de Malia par la voyante Madame Magica.



# Gâteau MONSTRE *mignon*

On dirait qu'un monstre vert gluant a trébuché sur ce gâteau et s'est dit : "Je vais m'allonger ici et je ne bougerai plus !" Pas étonnant, car la pâte est vraiment moelleuse.

## RECETTE DU GÂTEAU :



+ un moule à kouglof (Ø 22 cm) et un peu de beurre et de farine

1

Beurre le moule sans oublier les coins. Ajoute ensuite une cuillère à soupe de farine et tourne le moule afin de la répartir uniformément. Puis, préchauffe le four à 180° C (chaleur de voûte et de sole).

3

Verse la pâte dans ton moule et fais-la cuire au four pendant 60 minutes. Ensuite, avant d'appliquer le glaçage vert, laisse bien refroidir le gâteau pendant 1 à 2 heures.

env. 1 heure



2

Dans un saladier et à l'aide d'un fouet, bats le beurre, le sucre et le sucre vanillé en mousse. Incorpore ensuite les œufs. Mélange ensuite la farine et la levure chimique. Incorpore ce mélange à la préparation de beurre en alternant avec le lait.

**Attention !**  
Le maniement d'objets tranchants, d'eau chaude et d'appareils électriques peut causer des blessures ! Demande de l'aide à un adulte.



## RECETTE DU GLAÇAGE :



2. Répartis le glaçage sur le gâteau refroidi. Place une assiette en dessous pour éviter que le glaçage ne coule partout.



3.

Place plusieurs yeux en sucre (en appuyant légèrement) sur le glaçage avant qu'il ne soit sec.

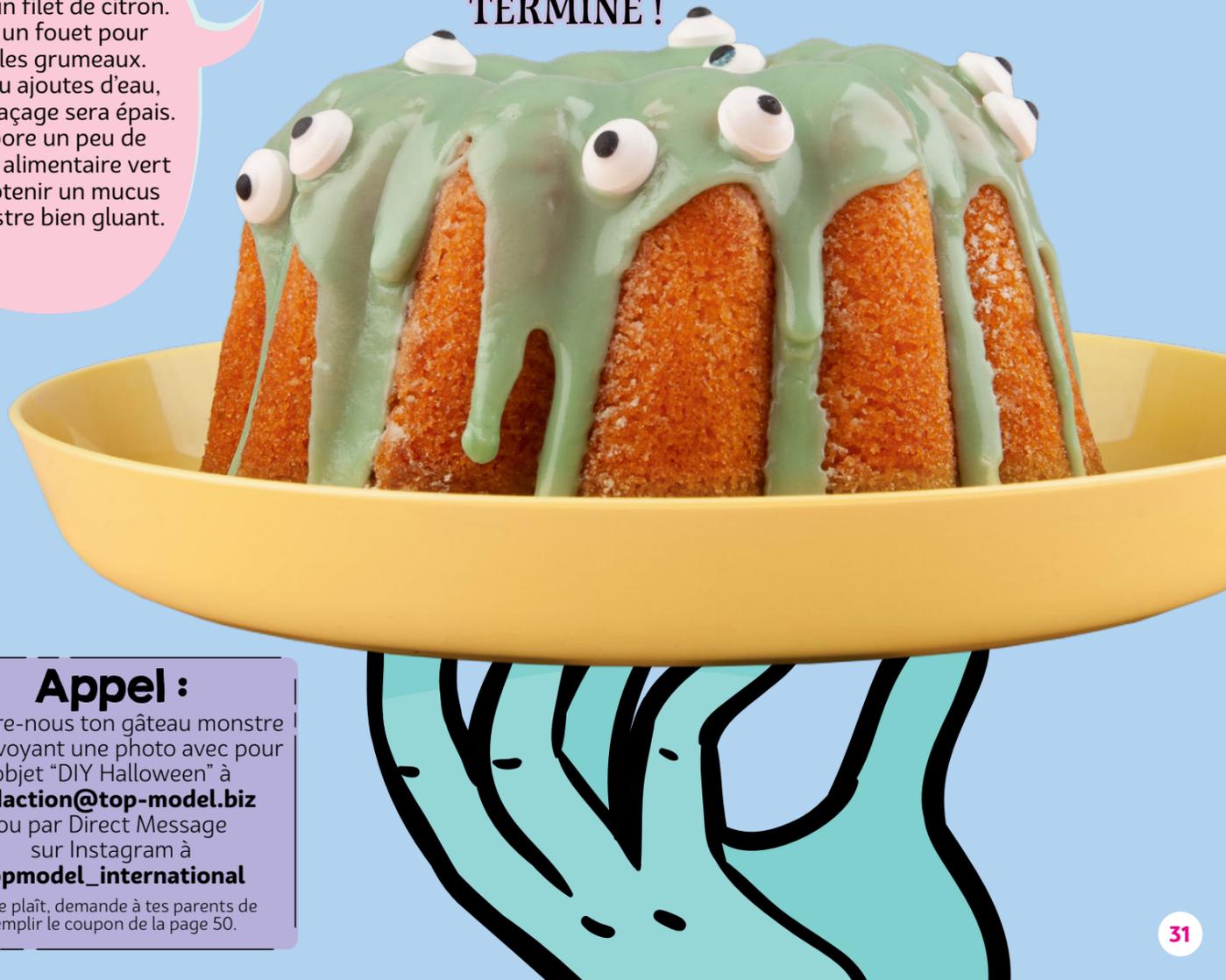


Laisse durcir le glaçage. Bon appétit !

## C'EST PARTI :

1. Mélange le sucre glace avec l'eau et un filet de citron. Utilise un fouet pour éviter les grumeaux. Moins tu ajoutes d'eau, plus le glaçage sera épais. Incorpore un peu de colorant alimentaire vert pour obtenir un mucus de monstre bien gluant.

TERMINÉ !



Participe ici !

## Appel :

Montre-nous ton gâteau monstre en envoyant une photo avec pour objet "DIY Halloween" à [redaction@top-model.biz](mailto:redaction@top-model.biz) ou par Direct Message sur Instagram à [topmodel\\_international](https://www.instagram.com/topmodel_international)  
S'il te plaît, demande à tes parents de remplir le coupon de la page 50.

