

TON MONDE CRÉATIF PRÉFÉRÉ

12/2024

F (MÉTRO) 5,50 EUR  
CH 5,90 CHF  
BEL 5,50 EUR

PRESE ENFANCE

M 01049 - 2412 - F: 5,50 € - RD



# TOP Model

by Depesche

Biggest  
June!

Ton  
cadeau!

**WAOUH :**  
des autocollants dorés



**Biscuits de Noël**  
Des recettes du monde



Les meilleures  
**sosies des  
TOPModels**  
Tu en fais partie ?



**BD de Noël**



+ grand  
tirage au sort

**Emballer joliment  
tes cadeaux**

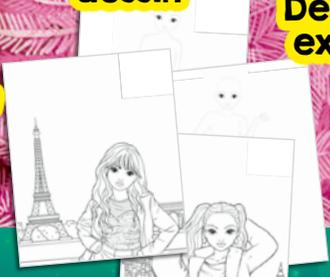
avec le  
papier-cadeau  
TOPModel



**Du papier-cadeau  
coloré**



**De nombreux  
modèles de  
dessin**



**Des posters  
extra cool**



# Bienvenue dans l'univers TOPModel

L'univers TOPModel est coloré et rempli d'aventures et d'histoires d'amies. Les 15 TOPModels ont beaucoup de choses en commun : elles vivent toutes dans des colocations, sont toujours là les unes pour les autres et passent de bons moments ensemble. Voici un aperçu de toutes les TOPModels et de leur répartition dans les colocs.



Cette colocation héberge Janet et les jumelles Jill et June avec leurs chiens Chocolate et Cookie.



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Amandes caramélisées



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Pain d'épice



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Cookies

## Dans ce numéro, elles te révèlent : leurs gourmandises de Noël préférées



Une chatte, un matou, trois TOPModels et un cheval font partie de cette colocation. Bon d'accord, le cheval habite dans une écurie.



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Rochers coco



Pas moins de cinq TOPModels et deux chiens habitent dans la plus grande des colocs.



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Pomme au four



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Bûche de Noël



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Sablés viennois



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Dattes fourrées à la pâte d'amande



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Nougats



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Spéculoos



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Fruits confits



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Des chocolats de mon calendrier de l'avent



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Bredele noisette et chocolat



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Sablés à la confiture



Exactement quatre TOPModels vivent et s'amuse dans la quatrième coloc.



**Ma gourmandise de Noël préférée :**  
Étoiles à la cannelle

## Et toi ?

Quelle est ta gourmandise préférée pendant la période de Noël ?

Avec qui fêtes-tu Noël ?



Participe ici !

## Nouveau :

Désormais, tu trouveras une nouvelle info dans chaque numéro ! Qu'est-ce qui t'intéresse particulièrement au sujet des TOPModels ?

Envoie ta question à [redaction@top-model.biz](mailto:redaction@top-model.biz)

DIY

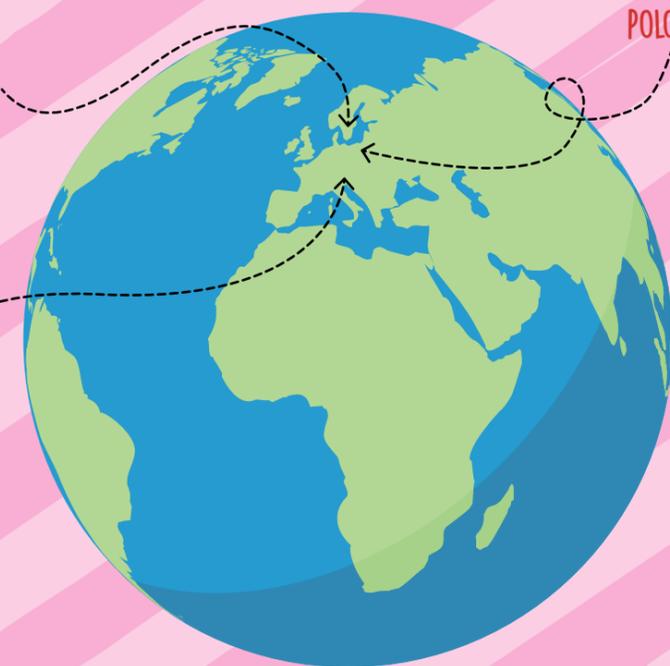
# BISCUITS DE NOËL

## DU MONDE



June

Aujourd'hui, nous t'emmenons en Pologne, en Autriche et en Suède. Chaque pays a des biscuits particuliers et délicieux qui sont traditionnellement préparés et mangés à Noël. Nous te dévoilons les recettes.



### PEPPARKAKOR SUÉDOIS

Tu connais peut-être les pepparkakor sous le nom de pain d'épices. Ils sont originaires de Suède.

#### INGRÉDIENTS :

100 ml d'eau, 255 g de sucre, 200 g de beurre, 50 ml de sirop de betterave, ½ c. à c. de cannelle, ½ c. à c. de cardamome moulu, ½ c. à c. de clous de girofle moulus, ½ c. à c. de gingembre moulu, 600 g de farine, 2 c. à c. de bicarbonate de soude

#### C'EST PARTI :



1. Porte à ébullition l'eau avec le sucre, le sirop et les épices. Laisse un peu refroidir la préparation de sucre.



2. Ajoute le beurre et remue jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.



3. Mélange la farine et le bicarbonate de soude. Ajoutes-y la préparation de sucre et mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ensuite, place-la au frais pendant plusieurs heures ou même toute la nuit.



4. Étale la pâte sur une surface farinée. Découpe différentes formes. Enfourne les pepparkakor sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson à 200° C chaleur de voûte et de sole pendant env. 5 à 10 minutes.



5. Une fois refroidis, tu peux décorer les pepparkakor avec un glaçage blanc. Tu peux le faire toi-même ou l'acheter tout prêt.



TERMINÉ !

Recette pour le glaçage au sucre glace : Bats 1 blanc d'œuf en mousse, tamise 150 g de sucre glace et mélange ces deux ingrédients pour obtenir une crème. Verse-la dans une poche à douille à pointe fine.





## BISCUITS FROMAGE BLANC POLONAIS

Dans la cuisine polonaise, on fait beaucoup de pâtisseries avec du fromage blanc, par exemple ces délicieux rożki serowe (prononcé : rocheiki serover).

C'EST PARTI :



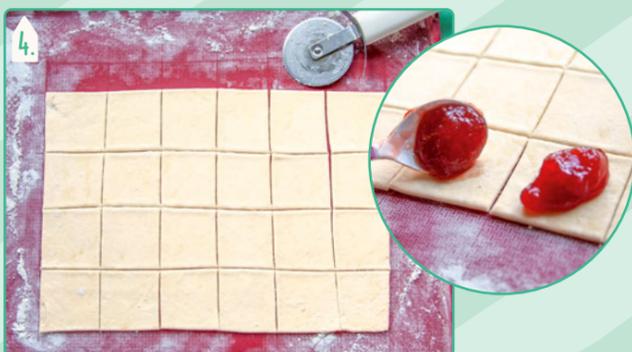
1. Bats la margarine jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Ajoute ensuite le fromage blanc et la farine et mélange le tout pour obtenir une pâte homogène.



2. Mets la pâte au frais pendant au moins 1 heure.



3. Étale la pâte finement sur une surface farinée.



4. Découpe la pâte en morceaux d'env. 5 x 5 cm. Mets une demi-cuillère à café de confiture sur chaque morceau.



5. Soulève les coins des côtés opposés et colle-les en appuyant. Fais cuire les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson pendant **env. 15 minutes à 200° C chaleur de voûte et de sole** jusqu'à ce qu'ils soit dorés. Saupoudre-les de sucre glace après les avoir laissés refroidir.

TERMINÉ !



INGRÉDIENTS :

250 g de fromage blanc léger, 250 g de farine, 250 g de margarine, de la confiture, du sucre glace pour saupoudrer



## KOKOSBUSSLERL AUTRICHIENS

En Autriche, "Busslerl" veut dire "bisous" ! Avec cette délicieuse recette, tu offriras donc des bisous coco. 😊

C'EST PARTI :



1. Bats les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et à l'aide d'un batteur. Incorpore ensuite le sucre glace.



2. À l'aide d'un fouet, incorpore délicatement la noix de coco râpée à la préparation.



3. À l'aide d'une cuillère à café, dépose des tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Ne les colle pas trop, car ils s'étalent facilement. Fais cuire les Kokosbusslerl à **150° C chaleur tournante pendant env. 15 à 20 minutes.**

TERMINÉ !



INGRÉDIENTS :

3 blancs d'œuf, 1 pincée de sel, 150 g de sucre glace, 200 g de noix de coco râpée

Participe ici !

**Appel :**

Montre-nous tes pâtisseries de Noël en envoyant une photo avec pour objet "DIY Noël" 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.

MERRY CHRISTMAS

# Stylecheck

de June en décembre

# Le chic des nœuds

Joliment emballé : la **tendance** joueuse et rêveuse **des nœuds** a conquis le monde de la mode ! Ici, les stars te montrent comment les petits et les grands nœuds rendent leurs tenues festives et élégantes.



J'adore les bijoux élégants en forme de nœud, comme ce collier. J'aime aussi incorporer des petits nœuds à mes tenues de tous les jours. En pièce maîtresse de mon look en revanche, j'ai opté pour un gros nœud.

### Shooting Fact

**Le savais-tu ?**  
Lors des shootings, les TOPModels changent souvent d'apparence pour une courte durée. Des perruques ou des teintures colorées leur donnent un tout nouveau look. Besoin d'un exemple ? Regarde June !



Ariana Grande chanteuse, 31 ans

Ariana a l'air d'une princesse dans cette **magnifique robe de bal rose** ! Son look ne contient pas seulement un, mais **deux jolis nœuds** : un sur le devant de sa robe, l'autre un peu caché sous sa tresse.



Alisha Weir actrice, 15 ans

Dans "Matilda : La comédie musicale", Alisha **m'a époustouflée avec sa voix**. Ici, elle m'émerveille avec **son superbe look** ! Un petit nœud orne le **col de son chemisier** et j'en découvre également sur ses **mi-bas**. Trop mignon !

Que penses-tu des cheveux courts de June ?

- Trop cool  
 Bof



Sur quelle partie de ta tenue porterais-tu un nœud ?



Maitreyi Ramakrishnan actrice, 22 ans

Maitreyi rayonne dans un **bleu lumineux**. Chez elle aussi, le grand nœud, qui remplace le col de la robe, rend sa tenue **particulièrement mignonne**. C'est si beau que Maitreyi n'a même pas besoin **de bijoux** et ajoute seulement des chaussures rouges voyantes à son look.

Colorie ici !



Miia Harris actrice, 21 ans

Waouh : c'est clairement un look **à la Miia** ! Le nœud, il ne faut pas le chercher bien loin. Sa couleur **argentée** brille de mille feux sur son haut. Quel magnifique accroche-regard sur cette robe noire !



Miia combine l'argent et le noir. Quelles couleurs combinerais-tu ?