Bday Cake

Quand une de tes meilleures amies de demande de lui faire son gâteau d'anniversaire de ses 25 ans, ça donne quelque chose comme ça =)

Ingrédients pour un gros gâteau (+/- 15 parts) : 2 CUP 1/4 de farine – 1/4cc de sel – 1,5cc bicarbonate de soude – 85g de chocolat noir intense (60%) – 115g de beurre doux – 2 CUP de sucre – 2 œufs bio – 1/4 CUP de lait entier bio – 1cc de vinaigre blanc – 1 CUP d'eau minérale.

Feuilletine : 1 tablette de chocolat noir – 1 paquet de crêpes dentelles – 2CS de sésame doré

Frosting : 600g de sucre glace – 220g de beurre doux pommade – 4CS de lait – 250g de mascarpone – 2CS d'arôme naturel de fruits de la passion – le zeste d'un citron bio – le jus d'un citron bio

Ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide 30%

Deco* : pâte d'amande blanche – bille sucre argentée – colorant poudre or

Faites chauffer votre four à 180°C (chaleur statique)

Faites fondre au bain-marie votre beurre et le chocolat noir. Mélangez pour avoir un ensemble lisse et homogène.

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume et deviennent bien mousseux.

Pendant ce temps, faites bouillir votre CUP d'eau minérale. Ajoutez ensuite progressivement aux jaunes votre eau bouillie (toujours chaude).

Préparez votre mélange sec. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et le sel. Réservez.

Ajoutez le chocolat/beurre fondu aux oeufs blanchis. Fouettez pour que le tout soit bien incorporé.

Ajoutez (tout en continuant de fouetter) petit à petit le mélange sec au mélange humide. Vous ne devez pas avoir de grumeaux.

Chemisez votre moule. Versez la pâte à gâteau dedans. (vous pouvez répartir la pâte en 2 fois si vous n'avez qu'un moule de même taille).

Enfournez dans votre four chaud pour 30 à 45min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau (s'il ressort propre, votre gâteau est cuit).

Attendez 10min avant de démoulez. Laissez **complètement** refroidir sur une grille, puis placez 1h au frais.

Feuilletine :

Dans une jatte, écrasez les crêpes dentelle grossièrement.

Ajoutez le sésame.

Faites fondre le chocolat et versez sur les crêpes/sésame.

Mélangez, puis étalez finement (2mm) sur une feuille guitare, marquez 2 cercles exactement de la taille du moule et placez

au froid sur une plaque.

Préparation de la crème :

Dans le bol de votre robot pâtissier : fouettez le beurre mou pour bien l'aérer (3/4min).

Ajoutez le sucre glace et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et lisse.

Incorporez le lait, puis le mascarpone, le jus et le zeste du citron ainsi que l'arôme de fruits de la passion.

Fouettez pour avoir une crème onctueuse.

Réservez au frais dans un bol fermé (on évite que la crème prenne les odeurs du frigo).

Montage :

Sortez la crème 10min avant le montage, pour la re-fouettez un peu. Elle s'étalera mieux.

Sortez le gâteau du frigo et coupez-le (dans le sens de la largeur) en 3 parties égales. Retirer le haut du gâteau pour avoir un dessus plat.

Placez un des disque de feuilletine sur la base du gâteau.

Couvrez la 1e partie avec de la crème pour que cela atteigne environ 1cm de hauteur.

Posez le 2e disque de gâteau sur la crème et recommencez. Terminez avec la 3e partie de gâteau.

Laissez au froid (congélateur) pendant 1h.

A l'aide d'une spatule, couvrez le gâteau (côté et dessus) avec la crème. Essayez d'avoir un effet assez lisse sur les côtés.

N'essayez pas de mettre toute la crème…

Laissez prendre 1h au grand froid.

Préparez la ganache : faites chauffer la crème et verser-la en 3 fois sur le chocolat coupé en morceaux. A chaque fois, mélangez avec une spatule pour ne pas incorporer d'air. La ganache doit être lisse et brillante.

Sortez le gâteau du froid et versez doucement la ganache sur le dessus pour le couvrir et que la ganache fasse des coulures sur les côtés.

Laissez prendre au frais.

Préparez les fleurs en pâte d'amande à l'aide d'une empreinte silicone.

Pour faire les pointes sur le gâteau, utilisez une poche munie d'une douille lisse de diamètre moyen. Couvrez le dessus du gâteau de pointe.

Ajoutez quelques billes de sucre argentée et saupoudrez de poudre colorante or.

Cassez les restes de feuilletine pour en planter quelques morceaux sur le dessus.

Placez 2 ou 3h au froid minimum avant de servir.

J'ai servi le gâteau avec un vin liquoreux de chez Musset Roullier « Raisins Confits ».

Devil’s cake chocolat framboise

Un collègue fête son anniversaire ? Pas de soucis… On arrive le matin au travail avec un gâteau couvert de Maltesers® et de Kitkat® pour célébrer ça !!

Ingrédients pour un gros gâteau (+/- 15 parts) : 2 CUP 1/4 de farine – 1/4cc de sel – 1,5cc bicarbonate de soude – 85g de chocolat noir intense (60%) – 115g de beurre doux – 2 CUP de sucre – 2 œufs bio – 1/4 CUP de lait entier bio – 1cc de vinaigre blanc – 1 CUP d'eau minérale – 1CS d'arôme naturel de framboise.

Frosting : 350g de sucre glace – 110g de beurre doux pommade – 2CS de lait – 250g de mascarpone – 50g de cacao en poudre – 1CS d'arôme naturel de framboise

Deco* : 1 sachet de Maltesers® – 40 tiges de Kitkat®

Faites chauffer votre four à 180°C (chaleur statique)

Faites fondre au bain-marie votre beurre et le chocolat noir. Mélangez pour avoir un ensemble lisse et homogène.

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume et deviennent bien mousseux.

Pendant ce temps, faites bouillir votre CUP d'eau minérale. Ajoutez ensuite progressivement aux jaunes votre eau bouillie

(toujours chaude).

Préparez votre mélange sec. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et le sel. Réservez.

Ajoutez le chocolat/beurre fondu aux oeufs blanchis et l'arôme de framboise. Fouettez pour que le tout soit bien incorporé.

Ajoutez (tout en continuant de fouetter) petit à petit le mélange sec au mélange humide. Vous ne devez pas avoir de grumeaux.

Chemisez votre moule. Versez la pâte à gâteau dedans.

Enfournez dans votre four chaud pour 30 à 45min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau (s'il ressort propre, votre gâteau est cuit).

Attendez 10min avant de démoulez. Laissez **complètement** refroidir sur une grille, puis placez 1h au frais.

Préparation de la crème :

Dans le bol de votre robot pâtissier : fouettez le beurre mou pour bien l'aérer (3/4min).

Ajoutez le sucre glace et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et lisse.

Incorporez le lait, puis le mascarpone, le cacao en poudre tamisé et l'arôme de framboise.

Fouettez pour avoir une crème onctueuse.

Réservez au frais dans un bol fermé (on évite que la crème prenne les odeurs du frigo).

Montage :

Sortez la crème 10min avant le montage, pour la re-fouettez un peu. Elle s'étalera mieux.

Sortez le gâteau du frigo et coupez-le (dans le sens de la largeur) en 3 parties égales.

Couvrez la 1e partie avec de la crème pour que cela atteigne environ 1cm de hauteur.

Posez le 2e disque de gâteau sur la crème et recommencez. Terminez avec la 3e partie de gâteau.

Laissez au froid pendant 1h.

A l'aide d'une spatule, couvrez le gâteau (côté et dessus) avec la crème. Essayez d'avoir un effet assez lisse sur les côtés.

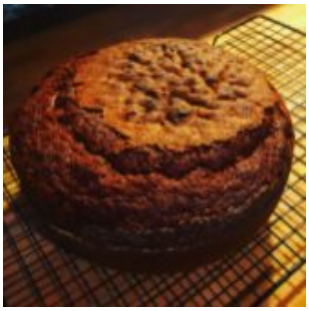
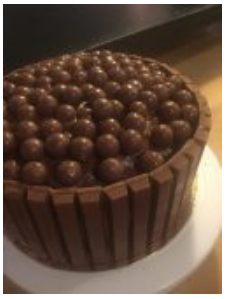
N'essayez pas de mettre toute la crème…

Laissez prendre 15/20min au froid.

Pendant ce temps, préparez les « tiges » de Kitkat®.

Sortez le gâteau, répartissez les tiges tout autour du gâteau. La crème va servir de colle.

S'il vous reste de la crème, versez-en au dessus du gâteau pour avoir un effet bombé et répartissez le paquet de Maltesers® dessus.

Vous pouvez terminer par des perles de couleur.

Placez 2 ou 3h au froid avant de servir.