LE BABY SHOWER CAKE (RIEN QUE POUR SOFIA ET SON FUTUR LUKE)

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/baby-shower-cake/

Un gâteau à étage (cake design) pour la Baby Shower de mon amie Sofia qui attend un petit Luke !

Difficulté : Niveau Difficile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

Ingrédients

*Biscuit
Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI
*Crèmes
De la Crème Au Beurre Pour les recettes, voir ICI
Une Mousse à Entremets Voir ICI
*Couverture
de la Pâte à Sucre
*Déco
Des animaux en pâte à sucre ou en pastillage

Instructions

Crèmes
On a besoin de 2 types de crèmes :
Une Crème au Beurre
- utilisée pour donner une structure "solide" à l'entremets

Une Mousse à Entremets
- utilisée pour fourrer l'entremets

1. On va avoir besoin de Crème Au Beurre (Recette ICI)
2. Vous pouvez prendre par exemple la crème au beurre de Pierre Hermé, la recette se trouve ICI
3. On aura également besoin d?une Mousse à Entremets (Recette ICI)

Je donne ici la liste des Mousses à Entremets si vous décidez d'en utiliser une autre

4. On place dans des poches à douilles

5. La Mousse à Entremets (Recette ICI) : c'est la mousse qui sera au centre du gâteau
6. et la Crème Au Beurre (Recette ICI) : la crème au beurre est nécessaire car elle plus "ferme" ou "solide" et va donner la structure au gâteau, car la mousse seule n'est pas assez ferme, et le gâteau s'affaisserait

Le Biscuit Epais

7. On doit également préparer un biscuit épais, voir ICI
8. Si vous comptez faire un gâteau à étages, il vous faut... plusieurs étages ! Et donc des biscuits, de diamètres différents.
9. Vous pouvez choisir par exemple une génoise, ICI.
10. Si vous avez le temps, c?est toujours mieux de préparer son biscuit épais la veille et de le réserver au frais : il sera moins friable

Si vous voulez un autre biscuit que le Biscuit à Génoise, je donne ici la liste des biscuits épais si vous décidez d'en utiliser un autre, ICI

La découpe de tranches

11. On doit découper les biscuits en tranches, d?environ 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur
12. Ensuite, il est recommandé d'imbiber les tranches de Sirop à 30 Baumé afin que les biscuits soient moelleux
13. La méthode pour découper les biscuits épais se trouve ICI
14. Chaque étage doit reposer sur un carton de même diamètre que l'étage
15. On commence par verser la Crème Au Beurre (Recette ICI) sur un cercle exterieur
16. Cet "anneau" de Crème Au Beurre (Recette ICI) va apporter une structure solide qui va solidifier l'entremets, pour que la Mousse ne déborde pas !
17. Après avoir couché la Crème Au Beurre (Recette ICI), on fait refroidir et solidifier au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes
18. On peut alors déposer sa Mousse et étaler
19. On pose une autre moitié de couche de biscuit (légerement imbibé de Sirop à 30 Baumé)
20. Faire refroidir au frais pendant au moins 20 minutes
21. Après le froid, presser délicatement, avec une assiette en carton, afin d'obtenir un gateau bien droit !
22. Etaler de la Crème Au Beurre (Recette ICI) sur le dessus et les côtés, avec une spatule
23. Ainsi qu'une fine couche sur le dessus, toujours avec une spatule
24. Passage au frais encore, pendant 10 minutes minimum

La pâte à sucre

25. Commencer par malaxer la pâte à sucre : en la travaillant elle se réchauffe et devient plus malléable
26. La pâte à sucre est très utilisée en Amérique (et en Grande Bretagne), moins en Europe continentale. En fait je ne trouve pas cela bon : je ne la mange pas, et la laisse dans l'assiette. De toutes les marques, celle que je préfère et que je trouve mangeable est la marque "SATIN ICE" : Pour acheter en ligne, c'est ICI.

LE BABY SHOWER CAKE (RIEN QUE POUR SOFIA ET SON FUTUR LUKE)

27. Ne vous fiez pas au nom "Fondant" sur la boite ci-dessous : c'est bien de la pâte à sucre ('fondant' est le nom Américain, or, en France, 'fondant' est différent: cela sert à garnir les éclairs)
28. Abaisser la pâte à sucre au rouleau à pâtisserie
29. Il est important de passer un pinceau trempé dans de l'eau sur les côtés : cela permet à la Pâte à Sucre de ne pas glisser (bizaremment, l'eau empèche a la pâte de glisser !)
30. Déposer la pâte à sucre puis lisser
31. Planter des morceaux de pics en bois pour que l'étage supérieur n'affaisse pas les étages inférieurs
32. Chaque biscuit doit reposer sur un disque de carton, et ce carton va reposer sur ces pics en bois, ainsi la structure ne s'affaisse pas
33. Après avoir fait plusieurs gâteau à étages, je peux vous rassurer : cette technique marche, et je n'ai jamais eu de problème de gateaux renversés, affaissés, retombés, même quand je les transporte en voiture

On peut poser des décorations découpés à l'emporte-pièces, et les coller avec de l'eau : nuages, éléphants, etc...
Puis, monter les étages et réserver au frais
Un outil très pratique afin de manipuler les étages du gâteau, c'est le "cake lifter" : Pelle à Gâteau Wilton
Pour acheter en ligne, c'est ICI

La déco : Les animaux

Pour la déco des animaux, réaliser des figurines en pâte à sucre ou en pastillage : C'est une partie très longue (en tout cas pour moi) : je vous conseille de réaliser toute cette déco sur plusieurs jours, en avance !
Le principe est de colorer des morceaux de pâte, puis de les modeler. Ils peuvent être collés les uns aux autres avec de l'eau
Je ne dis pas que c'est facile, mais c'est moins difficile que cela ne semble. Il faut juste du temps et un peu de patience (et un peu de sens artistique) !
La pâte à sucre ("fondant" en Anglais) a l'avantage de ne pas craqueler en séchant, est donne donc un visuel interessant. Inconvénient : elle reste molle et donc, elle est plus fragile.
Le pastillage ("gumpaste" en Anglais) a l'avantage de sécher vite, et de devenir dur à l'air libre. Inconvénient : le pastillage craquele en séchant, donc visuel moins joli et fini
L'astuce que je vous recommande, c'est de faire un mélange 50%-50% de pâte à sucre et de pastillage afin de combiner les avantages des 2 produits
Faire vos figures au choix. Je vous montre ici les petits animaux que j'ai choisis...

34. Commencer par le corps de la cigogne
35. Pour le bec, faire un cone de couleur orange, et percer avec un long pic (j'utilise des pics a barbecue, assez fins)
36. Pour le bébé, il suffit de faire une petite boule rose. Placer la tete dans un petit mouchoir qu'on colle sur le bec

LE BABY SHOWER CAKE (RIEN QUE POUR SOFIA ET SON FUTUR LUKE)

37. Pour les pattes de cigogne, j' utilise des pics de barbecue
38. Pour le renard, commencer par la tête à former en ballon de rugby, puis pincer les extrémités
39. Former la moitié du visage en pâte de couleur blanche
40. Poser la truffe, de couleur noire
41. Poser les oreilles
42. Pour les yeux, j'utilise des yeux avec de l'encre comestible (produit Wilton)
43. Former le corps
44. Poser une patte
45. Poser la queue
46. Tous ces éléments peuvent être collés avec de l'eau, ou avec de la "colle comestible" ("edible glue")