

LE FLOWER CAKE (GÂTEAU FLEURS)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gateau-fleurs/>

Un gâteau fleurs, pour un anniversaire, un mariage, une communion, ou tout simplement pour faire plaisir !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

Ingrédients

*Couverture

de la Pâte à Sucre

*Peinture

du Pastillage

du Colorant alimentaire

*Interieur

du Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

de la Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

de la Mousse à Entremets Pour les recettes, voir ICI

*Fleurs

de la Pâte à Sucre

du Pastillage

Instructions

A propos des ingrédients

- Je n'ai pas indiqué de quantités, car cela dépendra du nombre de personnes que vous voulez servir
- Je vous invite à consulter cette page (ICI) pour évaluer votre taille de gâteau
- Pour la Pâte à Sucre : Il y a beaucoup de marques. Pour ce type de dessert, c'est quelque chose qu'on utilise pour la décoration, et même si c'est comestible, ce n'est pas un ingrédient que je mange. J'aime la marque "Satin Ice" que je trouve souple, et moins mauvaise que les autres marques. Attention : parfois, ce produit porte le nom Anglais sur l'emballage : "Fondant" (qui n'est

LE FLOWER CAKE (GÂTEAU FLEURS)

pas le fondant pâtissier qu'on utilise pour napper les éclairs, c'est en fait un faux synonyme !)

- Pour la Crème au Beurre : C'est quelque chose qui n'est pas obligatoire, mais grandement utile afin que le gâteau "tienne". La crème au beurre permet au gâteau de rester "droit" plus longtemps. Pendant ces anniversaires, on a tendance à exhiber le gâteau un certain temps afin de le prendre en photo avant de commencer la découpe. C'est donc quelque chose que je recommande
- Pour le Pastillage : Vous pouvez le faire vous-même, ou l'acheter. Je trouve que c'est plus pratique de l'acheter, et qu'au final, il tient mieux dans le temps. Il peut craqueler si on le fait trop en avance. Je vous conseille de le préparer et de le peindre 1 jour maximum avant de servir le dessert
- Pour tout le reste : Il faudra bien sur respecter que tous les ingrédients soient comestibles, y compris la couleur pour la peinture (prendre des colorants alimentaires)

Les Fleurs

1. Vous l'aurez compris en regardant les photos : Le principal travail pour ce gâteau, c'est de réaliser de nombreuses fleurs, d'apparence et de variétés différentes
2. Pour réaliser ces fleurs, je vous laisse regarder la multitude de vidéos explicatives sur Youtube. J'ai réalisé les miennes en Pâte à Sucre ou en Pastillage. L'inconvénient du Pastillage c'est que les fleurs séchent et peuvent casser pendant le transport. Mais son avantage, c'est qu'on peut lui donner des formes différentes qui ne se déformeront pas
3. Afin de donner une forme "3D", comme ici sur les photos pour des feuilles, il suffit de courber puis faire sécher sur une plaque remplie de farine, et d'attendre la sèche complète
4. Pour les pétales de rose par contre, je préfère utiliser de la Pâte à Sucre, ainsi les pétales restent souples et ne casseront pas
5. For roses, I prefer using Pâte à Sucre, as I find that those made with Pastillage will break too easily (petals are very thin)
6. Il existe de multiples techniques pour faire des fleurs. Pour un gâteau plus "riche" visuellement, j'aime utiliser diverses techniques.
7. Une des techniques, c'est de former des fleurs avec du Wafer Paper

Le Biscuit Epais

8. Vous devez préparer un Biscuit Epais : Les recettes sont ICI
9. Si vous comptez faire un gâteau à plusieurs étages, il vous faudra... des biscuits de diamètres différents.
10. Pour cette fois-ci, j'avais choisi une génoise, la recette est ICI. Si vous voulez un autre biscuit que le Biscuit à Génoise, je donne la liste des Biscuits Epais, ICI
11. Pour réussir votre Biscuit Epais, voir mes conseils, dans cette page, ICI
12. Si vous avez le temps, c'est toujours mieux de préparer son Biscuit Epais la veille, de filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et de le réserver au frais : il sera moins friable
La méthode pour découper les biscuits épais se trouve ICI
13. Découper les Biscuit Epais en tranches, de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur
14. Ensuite, il est recommandé d'imbiber les tranches de Sirop à 30 Baumé afin que les biscuits soient moelleux
15. Chaque étage doit reposer sur un carton à entremets de même diamètre

LE FLOWER CAKE (GÂTEAU FLEURS)

La crème au beurre

16. Vous devez préparer la Crème au Beurre : Les recettes sont ICI
17. Vous devez préparer la Mousse à Entremets : Les recettes sont ICI
18. Déposer la Crème au Beurre à la périphérie du cercle, en anneau
19. Cet "anneau" de Crème au Beurre va apporter une structure solide qui va solidifier l'entremets, pour que la Crème au Beurre ne déborde pas
20. Après avoir déposé la Crème au Beurre, on fait refroidir et solidifier au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes
21. Puis déposer la Mousse à Entremets au centre et étaler
22. Poser une autre moitié de couche de Biscuit Epais, légèrement imbibé de Sirop à 30 Baumé
23. Faire refroidir au frais pendant au moins 20 minutes
24. Comme vous voyez sur la photo, le dessus n'est pas "droit". C'est pourquoi, après le passage au frais, je presse délicatement, avec un carton, afin d'égaliser et d'obtenir un gâteau bien droit !
25. J'étale de la Crème au Beurre sur les côtés, à l'aide d'une spatule coudée, ainsi qu'une fine couche sur le dessus, toujours avec une spatule
26. Passage au frais encore, pendant 10 minutes minimum

Le Montage

27. Commencer par étaler la Pâte à Sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (spécial pâte à sucre, c'est mieux) sur 0,3 cm ou 3 mm à 0,5 cm ou 5 mm d'épaisseur : Pour acheter en ligne, c'est ICI
28. Pour éviter au pastillage de coller, je vous rappelle ce tapis plastifié spécial : Pour acheter en ligne, c'est ICI
29. Peindre avec peinture comestible : J'ai choisi une couleur "bleu sarcelle", qui se situe entre le Bleu et le Vert
30. Envelopper les gâteaux montés de Pâte à Sucre
31. Déposer les fleurs
32. Pour faciliter la pose, je colle du fil métal (achetable en magasin spécialisé) aux fleurs, et j'enfonce le fil métal. On peut utiliser également des pics en bois