

LE GÂTEAU LICORNE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/gateau-licorne-grandiose/>

Un gâteau licorne pour un anniversaire grandiose !

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

*Corne

du Chocolat Blanc

du Colorant alimentaire Or

de la Vodka

*Décoration

De la Barbe à Papa

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

LE GÂTEAU LICORNE

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 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)

Croquis

1. C'est parti ! je vous conseille de commencer par dessiner le gâteau. Cela permet de mettre sur papier le résultat voulu, et ainsi de commencer à s'organiser avec le matériel et les ingrédients que l'on doit se procurer

Pastillage

2. Pour la peinture, il faut du Pastillage. C'est une pâte souple au départ, mais qui durcit après quelques heures. Une fois durcie, la pâte peut être peinte, puis posée sur le gâteau, à la verticale

3. Je vous conseille de ne pas faire le pastillage trop en avance, car il peut craqueler, et les peintures commencent à s'effacer. Donc 1 jour max en avance.

4. Commencer par étaler le Pastillage à l' aide d' un rouleau à pâtisserie (spécial pâte à sucre, c'est mieux) sur 0,5 cm ou 5 mm d'épaisseur : Pour acheter en ligne, c'est ICI

5. Pour éviter au pastillage de coller, je vous conseille d'utiliser un tapis plastifié spécial : Pour acheter en ligne, c'est ICI

6. Imprimer un dessin de licorne (trouvable sur internet), découper le papier et poser sur le Pastillage : on a ainsi un modèle

7. Découper avec un "cutter" ou un couteau la licorne, autour du papier découpé, dans le Pastillage

8. Poser sur une planche en bois (c'est une astuce que mon professeur MOF m'avait conseillé afin de faire pour sécher plus vite)

9. Laisser sécher quelques heures, voire un jour. Au bout de deux heures, retourner (évite de se recourber)

Peinture

10. Puis on peut peindre le Pastillage (avec Colorant alimentaire). J'ai utilisé une combinaison de couleurs alimentaires, pourpre et rose.

11. Pour peindre, vous pouvez le faire au pinceau (dédié à la pâtisserie bien sur !), ou a l'aérographe "Airbrush"

12. L'avantage du airbrush, c'est qu'on peut faire des dégradés et ainsi donner du réalisme, mais cela demande l'achat de ce matériel

13. Plusieurs marques: 1- Pour acheter en ligne, c'est ICI. 2- Pour acheter en ligne, c'est ICI.

LE GÂTEAU LICORNE

14. Ensuite pour la "poussière d'ange", il suffit de faire quelques points de couleur blanche alimentaire au pinceau
15. Même mode opératoire pour réaliser l'arc en ciel et la queue, avec du pastillage
16. J'ai choisi de peindre les couleurs à l' aide d' un pinceau de cuisine plutôt que de prendre l'aérographe (plus précis)

Cheveux

17. Pour les cheveux, j'ai simplement pris de la Pâte à Sucre peinte en marron et rose, qu'il suffit de poser et coller (avec un peu d'eau) sur la tête de licorne
18. Pour manipuler, j'utilise des baguettes en bois pour ne pas tacher ou déteindre la peinture

Fleurs

19. Pour les fleurs, c'est quelque chose que vous pouvez nettement faire en avance, jusqu'à plusieurs jours
20. Il existe beaucoup de vidéos sur YouTube pour apprendre à faire des fleurs comestibles en Gumpaste ou Pâte à sucre : je vous laisse choisir les fleurs que vous voulez

La corne

21. Pour la corne de la licorne, étape essentielle ! Cette fois-ci, j'ai pris un moule en silicone dans lequel j'ai fait figer du Chocolat Blanc, qu'il a fallu temperer. L'avantage du chocolat tempéré, c'est qu'il comestible et même bon à manger
22. Pour faire une autre technique plus facile de la corne, voir le précédent Gâteau Licorne (ICI), ou j'avais utilisé de la pâte à sucre
23. Ensuite, démouler
24. Dans un bol, mélanger Colorant alimentaire Or et Vodka (ou jus de citron si vous voulez éviter l'alcool)
25. Peindre à l' aide d' un pinceau de cuisine et laisser sécher à température ambiante

Le Biscuit Epais

26. Vous devez préparer un Biscuit Epais : Les recettes sont ICI
27. Si vous comptez faire un gâteau à plusieurs étages, il vous faudra... des biscuits de diamètres différents.
28. 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
29. Pour réussir votre Biscuit Epais, voir mes conseils, dans cette page, ICI
30. 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
31. La méthode pour découper les biscuits épais se trouve ICI
32. Découper les Biscuit Epais en tranches, de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur
33. Ensuite, il est recommandé d'imbiber les tranches de Sirop à 30 (ICI) afin que les biscuits soient moelleux
34. Chaque étage doit reposer sur un carton à entremets de même diamètre

La crème au beurre

LE GÂTEAU LICORNE

35. Vous devez préparer la Crème au Beurre : Les recettes sont ICI
36. Vous devez préparer la Mousse à Entremets : Les recettes sont ICI
37. Déposer la Crème au Beurre à la périphérie du cercle, en anneau
38. 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
39. Après avoir déposé la Crème au Beurre, on fait refroidir et solidifier au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes
40. Puis déposer la Mousse à Entremets au centre et étaler
41. Poser une autre moitié de couche de Biscuit Epais, légèrement imbibé de Sirop à 30
42. Faire refroidir au frais pendant au moins 20 minutes
43. 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 !
44. 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
45. Passage au frais encore, pendant 10 minutes minimum

La Pâte à sucre

46. 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
47. Pour éviter au pastillage de coller, je vous rappelle ce tapis plastifié spécial : Pour acheter en ligne, c'est ICI
48. Peindre avec peinture comestible

Le Montage

49. Envelopper les gâteaux montés de Pâte à Sucre
50. Déposer les fleurs
51. Poser les pastillage peints
52. Poser la barbe à papa. Vous pouvez la faire vous-mêmes, ou l'acheter emballée
53. Attention ! La barbe à papa prend l'humidité très vite une fois sortie de son emballage : A placer au dernier moment
54. Pour l'arc en ciel, j'ai collé des pics en bois dans le dos du pastillage, (collés avec du caramel), ce qui permet d'enfoncer et de fixer l'arc en ciel à la verticale
55. Dernières touches de peinture et autres détails imprévus avant de présenter le gâteau !