

# LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

## La Recette

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

Un gâteau licorne, pour un anniversaire enchanteur !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

## Ingrédients

### **Pour un étage de 17 cm de diamètre**

\*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

\*Ganache

220 grammes de Chocolat au Lait

200 grammes de Chocolat Noir

150 grammes de Chocolat Blanc

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

150 grammes de Sucre

\*Couverture et déco

de la Pâte à Sucre

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

### **Pour un étage de 20 cm de diamètre**

\*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

\*Ganache

304,4 grammes de Chocolat au Lait

276,8 grammes de Chocolat Noir

207,6 grammes de Chocolat Blanc

207,6 grammes de Crème Liquide Entière 18,87 Centilitres/188,73 Millilitres

## LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

207,6 grammes de Sucre

\*Couverture et déco

de la Pâte à Sucre

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

### **Pour un étage de 23 cm de diamètre**

\*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

\*Ganache

402,6 grammes de Chocolat au Lait

366 grammes de Chocolat Noir

274,5 grammes de Chocolat Blanc

274,5 grammes de Crème Liquide Entière 24,95 Centilitres/249,55 Millilitres

274,5 grammes de Sucre

\*Couverture et déco

de la Pâte à Sucre

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

### **Pour un étage de 25 cm de diamètre**

\*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

\*Ganache

475,7 grammes de Chocolat au Lait

432,5 grammes de Chocolat Noir

324,3 grammes de Chocolat Blanc

324,3 grammes de Crème Liquide Entière 29,48 Centilitres/294,82 Millilitres

324,3 grammes de Sucre

\*Couverture et déco

de la Pâte à Sucre

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

## **Instructions**

## LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

### La décoration : acheter du tout-fait !

1. Pour ce gâteau, on doit décorer avec une corne de licorne, des étoiles, etc... la première solution, c'est d'acheter tout cela, ce qui vous fera gagner du temps
2. Pour acheter en ligne, c'est ICI

### La décoration : le faire vous-mêmes

3. Si vous voulez faire la déco vous-mêmes, je vous conseille de faire tout cela plusieurs jours en avance, ce qui laissera le temps de sécher (éviter de le faire au dernier moment, car c'est peut-être le plus stressant !)
4. Commencer par faire un boudin en Pâte à Sucre, avec une extrémité plus fine que l'autre
5. Comme on va peindre cette corne avec de l'or comestible, je vous conseille de peindre au préalable la corne en jaune (colorant alimentaire)
6. Puis enrouler autour d'un pic en bois
7. Laisser sécher
8. On continue la déco : pour la chevelure de licorne, on peut utiliser une crème au beurre. J'ai déjà essayé : cela tient bien sur la pâte à sucre, mais son inconvénient, c'est que cela fond si on n'utilise pas le gâteau tout de suite
9. Je préfère utiliser de la Meringue Française : quand je transporte ce gâteau, la Meringue Française tient mieux qu'une crème au beurre. De plus, Laura m'avait prévenu que le gâteau allait être exhibé une heure avant d'être mangé, il a donc fallu que j'opte pour une chevelure en Meringue Française
10. Pour la recette de meringue française, voir ICI
11. Colorer cette meringue avec différentes teintes de Colorant alimentaire
12. Cuire et laisser sécher (voir les indications de la recette)
13. Pour les étoiles, prendre de la Pâte à Sucre (ou mieux: du pastillage), faire des étoiles avec un emporte-pièces
14. Dans un bol, mettre quelques gouttes d'alcool fort genre Vodka, et de la poudre comestible Or (l'alcool fait évaporer)
15. Pour acheter en ligne, c'est ICI
16. Peindre les étoiles et la corne de licorne avec ce liquide
17. Faire sécher
18. Peindre à nouveau et laisser sécher

### Le Biscuit Epais

On doit préparer les Biscuits multicolores (car qui dit Licorne dit Arc en ciel !).

Si vous comptez faire plusieurs étages (j'en ai fait 2) il faudra des diamètres différents.

Commencer par décider la taille et le nombre d'étages dont vous aurez besoin.

Ici, j'ai empilé des moules et décidé que pour 20 personnes, 2 étages seraient nécessaires, l'étage inférieur de 23 cm de diamètre et l'étage Licorne de 17 cm de diamètre

Vous pouvez choisir un Biscuit à Génoise, ou un autre biscuit épais de cette liste, voir ICI

19. Commencer par préparer la pâte à biscuit épais
20. Diviser votre part en 5 quantités égales, dans 5 bols différents (il faudra peser)

## LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

21. Pour l'étage de 17 cm de diamètre, j'ai divisé en 5 bols, avec 180 g de pâte dans chaque bol
22. Pour l'étage de 23 cm de diamètre, j'ai divisé en 5 bols, avec 360 g de pâte dans chaque bol
23. Puis dans chacun des 5 bols, ajouter du Colorant alimentaire : 1:Bleu, 2:Vert, 3:Jaune, 4:Orange et le dernier 5:Rouge
24. Puis on doit cuire, et avant cela, verser chaque pâte colorée dans un moule. Cela prend un peu de temps, car j'ai du cuire chaque pâte colorée dans le même moule, et donc faire 5 fournées différentes...
25. Avant de verser la pâte, il faut chemiser : vous pouvez chemiser avec du beurre et de la farine, mais c'est encore plus pratique d'utiliser comme j'ai fait une Bombe de Graisse Alimentaire (spray), spécial démoulage

### Cuisson

26. Puis verser dans le moule chemisé
  27. Cuire au four préchauffé, à 170 C (Thermostat 5). Pour mes biscuits de 17 cm de diamètre, cela m'a pris 17 minutes
  28. Une astuce afin que le biscuit ne dore pas et garde sa couleur, c'est de cuire avec une plaque sur le moule, afin d'"isoler" le biscuit
  29. Puis sortir du four
  30. Démouler, sur une grille
  31. Puis envelopper aussitôt de film alimentaire étirable (même si le biscuit est encore chaud) : cela permet au biscuit de garder son humidité et de ne pas sécher
  32. Répéter la même opération pour les autres couleurs
  33. Si vous devez réutiliser le même moule, il faut bien sur le laver et le sécher entre chaque fournée
  34. Cela prend donc un peu de temps... mais vous pouvez faire ceci un ou 2 jours en avance
  35. Au final vous devez obtenir 5 biscuits de couleurs différentes, bien enveloppés de film alimentaire étirable
- Une fois refroidis, les biscuits doivent être placés au frais

### La Ganache

36. Pour la crème que vous placerez entre les biscuits, vous avez le choix : voir ICI pour les Mousses à Entremets
37. Pour Keira, j'ai choisi une ganache non montée : Keira adore le chocolat, et j'ai donc choisi une crème aux 3 chocolats. Si c'est votre choix faire comme-suit:
38. Casser les 3 chocolats en morceaux et placer dans un même bol : le Chocolat au Lait (220 g), le Chocolat Noir (200 g), le Chocolat Blanc (150 g)
39. Je vous conseille de prendre un chocolat de qualité. Eviter le chocolat de supermarché... Prendre une bonne marque, au minimum : Valrhona
40. Faire chauffer dans une casserole la Crème Liquide Entière (150 g ou 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres) avec le Sucre (150 g), jusqu'à ébullition
41. Verser la crème bouillie sur le bol avec les 3 chocolats
42. Laisser fondre 5 minutes sans remuer

## LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

43. Puis remuer afin d'obtenir une ganache homogène

44. Placer au frais

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

45. Sortir les biscuits du frais, et les découper (ébarber) afin qu'ils aient tous la même taille : je me suis aidé de cercles à pâtisserie (on peut utiliser tout ce qui est rond, comme des assiettes par exemple)

46. Utiliser un carton à entremets qui servira de "socle" au gâteau

47. Commencer par poser le biscuit bleu, et l'imbibber de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau (la recette est ICI)

48. Sortir la ganache du frais. Si elle a trop durci, il faudra attendre qu'elle revienne en température et soit plus malléable : il faut qu'elle soit ferme mais pas "dure". Et surtout pas trop liquide...

49. Couvrir d'une couche de ganache à l'aide d'une spatule coudée

50. Continuer avec le biscuit vert : imbiber de Sirop à 30 Baumé et couvrir de ganache

51. Puis continuer de même avec le biscuit orange, le biscuit orange, et le biscuit rouge

52. Couvrir les côtés de ganache

53. Lisser avec une spatule coudée

54. Si vous avez une table tournante à pâtisserie, cela facilite cette opération

55. Placer au frais afin de faire durcir (j'utilise le congélateur). Si vous n'avez pas réussi à former des côtés lisses, laisser durcir au congélateur, puis relisser avec une spatule chaude (la ganache durcie est plus facilement malléable)

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 couverture

56. Commencer par malaxer la Pâte à Sucre : en la travaillant elle se réchauffe et devient plus malléable

57. 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.

58. Ne vous fiez pas au nom "Fondant" sur la boîte 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)

59. Abaisser la Pâte à Sucre au rouleau à pâtisserie

60. Sortir le gâteau du frais (ou du congélateur), et le placer sur un bol afin de l'élever

61. Enduire le gâteau d'eau, avec un pinceau : l'eau permet à la Pâte à Sucre de "coller" ( même si on pourrait croire que l'eau fait glisser, c'est en fait tout le contraire... )

62. Envelopper le gâteau avec la Pâte à Sucre

63. Couper le surplus de Pâte à Sucre

64. Commencer par faire adhérer le "haut" du gâteau avec la paume de la main, et lisser

65. Continuer de haut en bas

## LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

### L'étage inférieur

66. Si vous avez plus d'un étage, comme c'est mon cas, vous pouvez décorer facilement l'étage inférieur avec des sprays de couleur. Il faut bien sûr acheter des sprays de couleur comestible, trouvable en magasin spécialisé

67. Pulvériser différentes couleurs

68. Comme alternative, vous pouvez tout simplement peindre avec un pinceau et du colorant alimentaire dilué dans un peu d'eau

### La déco étoiles

69. Faire coller la moitié des étoiles (pâte à sucre ou pastillage) avec des fils plastifiés (trouvables en magasin spécialisé), avec du caramel

70. Enfoncer des cure-dents dans l'autre moitié des étoiles

71. Enfoncer ces étoiles dans l'étage inférieur

### L'étage supérieur

72. Vient le moment le plus fun : On décore l'étage supérieur "Licorne"

73. Faire des oreilles en Pâte à Sucre, et coller avec un cure-dent et un peu de caramel chaud (facilement faisable en faisant fondre du sucre dans une casserole... )

74. Enfoncer sur le gâteau

75. Enfoncer la corne (elle est enroulée autour d'un pic en bois qu'on peut enfoncer) à la verticale

76. Enfoncer des cure-dents dans les meringues séchées

77. Enfoncer dans le gâteau

78. Pour les yeux, il suffit de faire 2 petits boudins en pâte à sucre colorée en noir, et de coller avec un peu d'eau

79. Pour l'étage inférieur, il faut enfoncer des pics en bois et les couper à hauteur : ils permettront à l'étage supérieur de tenir (et de ne pas écraser l'étage inférieur)