

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

1 Biscuit Epais 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

1 Biscuit Epais 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

1 Biscuit Epais 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

1 Biscuit Epais 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

19. Préparer le Biscuit Epais
20. Les recettes sont ICI
21. Vous pouvez choisir par exemple une génoise, ICI.
22. Pour un gâteau à étages, il faudra des biscuits, de diamètres différents, pour les différents étages
23. Si vous avez le temps, c'est toujours mieux de préparer le Biscuit Epais la veille et de le réserver au frais : il sera moins friable
24. Commencer par préparer la pâte à Biscuit Epais

LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

25. Diviser votre part en 5 quantités égales, dans 5 bols différents (il faudra peser)
26. Pour l'étage de 17 cm de diamètre, j'ai divisé en 5 bols, avec 180 g de pâte dans chaque bol
27. Pour l'étage de 23 cm de diamètre, j'ai divisé en 5 bols, avec 360 g de pâte dans chaque bol
28. Puis dans chacun des 5 bols, ajouter du Colorant alimentaire : 1:Bleu, 2:Vert, 3:Jaune, 4:Orange et le dernier 5:Rouge
29. Puis on doit cuire, et avant cela, verser chaque pâte colorée dans un moule. Cela prend un peu de temps, car j'ai dû cuire chaque pâte colorée dans le même moule, et donc faire 5 fournées différentes...
30. 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

31. Puis verser dans le moule chemisé
 32. Enfourner au four préchauffé, à 170 C (Thermostat 5). Pour mes biscuits de 17 cm de diamètre, cela m'a pris 17 minutes
 33. 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
 34. Puis sortir du four
 35. Démouler, sur une grille
 36. 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
 37. Répéter la même opération pour les autres couleurs
 38. Si vous devez réutiliser le même moule, il faut bien sûr le laver et le sécher entre chaque fournée
 39. Cela prend donc un peu de temps... mais vous pouvez faire ceci un ou 2 jours en avance
 40. 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

41. Pour la crème que vous placerez entre les biscuits, vous avez le choix : voir ICI pour les Mousses à Entremets
42. 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:
43. 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)
44. Je vous conseille de prendre un chocolat de qualité. Eviter le chocolat de supermarché... Prendre une bonne marque, au minimum : Valrhona
45. 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
46. Verser la crème bouillie sur le bol avec les 3 chocolats

LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

47. Laisser fondre 5 minutes sans remuer
48. Puis remuer afin d'obtenir une ganache homogène
49. Placer au frais

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

50. 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)

51. Utiliser un carton à entremets qui servira de "socle" au gâteau
52. Commencer par poser le biscuit bleu, et l'imbibber de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau (la recette est ICI)
53. 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...
54. Couvrir d'une couche de ganache à l'aide d'une spatule coudée
55. Continuer avec le biscuit vert : imbibber de Sirop à 30 Baumé et couvrir de ganache
56. Puis continuer de même avec le biscuit orange, le biscuit orange, et le biscuit rouge
57. Couvrir les côtés de ganache
58. Lisser avec une spatule coudée
59. Si vous avez une table tournante à pâtisserie, cela facilite cette opération
60. 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

61. Commencer par malaxer la Pâte à Sucre : en la travaillant elle se réchauffe et devient plus malléable
62. 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.
63. 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)
64. Abaisser la Pâte à Sucre au rouleau à pâtisserie
65. Sortir le gâteau du frais (ou du congélateur), et le placer sur un bol afin de l'élever
66. 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...)
67. Envelopper le gâteau avec la Pâte à Sucre
68. Couper le surplus de Pâte à Sucre
69. Commencer par faire adhérer le "haut" du gâteau avec la paume de la main, et lisser

LE GÂTEAU LICORNE (L ANNIVERSAIRE DE KEIRA)

70. Continuer de haut en bas

L'étage inférieur

71. 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

72. Pulvériser différentes couleurs

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

La déco étoiles

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

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

76. Enfoncer ces étoiles dans l'étage inférieur

L'étage supérieur

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

78. 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...)

79. Enfoncer sur le gâteau

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

81. Enfoncer des cure-dents dans les meringues séchées

82. Enfoncer dans le gâteau

83. 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

84. 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)