



Anniversaire d'une princesse

Marionmacarons





alors que je m'ennuyais de pâtisserie, je reçu un petit message:

" c'est bientôt l'anniversaire d'une petite princesse pourrais tu faire un gâteau sur la reine des neiges" Ho génial un nouveau défi à relever!!! juste le temps d'enfiler mon tablier et me voilà à la recherche d'idées!! j'ai vu défilé des gâteaux tous plus beaux les uns que les autres!!

Mais petit soucis ils étaient tous en pâte à sucre! et moi j'aime pas trop ça!!

Donc défi supplémentaire: comment faire un cake design sans utiliser de pâte à sucre ou du moins peu. Un gâteau bon et coloré qui plaisent aussi bien aux petits qu'aux grands!!

EUREKA!!! j'ai trouvé!!! je vais partir sur l'idée d'un lac gelé en utilisant mon moule GOCCIA de SILIKOMART et en réalisant un glaçage miroir bleu ciel!! je n'aurai qu'à poser délicatement les personnages de la reine des neiges, faire quelques décors en pâte à sucre et le tour sera joué. Bon côté déco ok mais l'intérieur??

on reste sur du basic!! j'ai réalisé une mousse chocolat blanc, que j'ai bloqué au froid, puis je suis venue poser délicatement un biscuit moelleux noisettes et café, j'ai réalisé une seconde mousse choco lait. puis j'ai terminé par mon biscuit noisettes et café!!

et voilà un gâteau bon et beau!!!

pour les finitions j'ai utilisé des emportées pièces flocon et lettre avec de la pâte à sucre blanche pour faire un rappel de neige!! un petit pain ma suffit à 1.90€

pour la déco 2 sachets existe soit la reine des neiges avec Olaf et un sapin à 13€ ou le plus gros avec tous les personnages à 30€

j'espère que cet article vous a plu
bisous sucrés!!!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr