



## Cake Design Minion

Damien



### Préparation de la ganache kinder :

500g de kinder maxi

200g de crème liquide 30%

40g de beurre doux

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble dans une casserole à feu doux.

Une fois le mélange complètement fondu, versez dans un bol et couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir la ganache puis conservez au frigo le temps de préparer le gâteau.

### Préparation du Molly Cake

Ingredients pour un gâteau dans un moule de 15cm par 8cm de haut  
**( à réaliser 3 fois pour obtenir 3 gâteaux)**

112g d'œufs

180g de sucre

180g de crème liquide 30%

180g de farine

7g Levure chimique

1- Préchauffez le four à 150°C.

2- Mettre le bol pour le travail de votre crème fouettée ainsi que les fouets au congélateur. Votre crème liquide doit être au réfrigérateur et bien froide (sinon vous ne parviendrez pas à avoir une belle crème fouettée).

3- Battre les œufs et le sucre pendant au moins 15 minutes afin que le mélange double de volume et blanchisse.

4- Pendant ce temps là, chemisez votre moule.

5- Dans un bol à part, mélangez votre farine et votre levure chimique.

6- Ajoutez ensuite ce mélange farine/levure chimique petit à petit à votre mélange d'œufs et de sucre.

7- Mélangez jusqu'à obtenir un appareil bien lisse.

8- Vient maintenant la préparation de votre crème fouettée. Sortez le bol et les fouets du congélateur, et la crème fraîche du réfrigérateur.

9- Fouettez la crème vivement jusqu'à obtenir une texture bien ferme.

10- Ajoutez à l'aide d'une maryse un quart de votre crème fouettée à votre appareil de base (oeufs/sucre/farine/levure chimique) et mélangez bien.

11- Puis incorporez délicatement le reste de votre crème fouettée à votre appareil.

12- Versez votre appareil dans votre moule chemisé et enfournez 50min.

### Le montage

Pâte à sucre :

500g de bleu

750g de jaune

200g de noir

100g de blanc

Recouper chaque gâteau en 2, ce qui vous donnera 6 disques de gâteaux.

utiliser 5 disques pour réaliser le minion en mettant de la ganache entre chaque couche. (Au dessus du 3eme disque, ne pas mettre de ganache pour y ajouter un support de présentation ainsi que 3 pique a brochette pour renforcer la structure)

Ajouter les 2 derniers disques en mettant de la ganache entre les 2 couches puis ajuster le haut a l'aide d'un couteau afin d'arrondir le haut de la tête.

Recouvrir tous le gâteau avec le reste de la ganache et lisser afin de faire tenir la pâte a sucre. Puis decorer avec la pate à sucre

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)