



Cake Palette de maquillage girly!!!

Libellule84



C'est un gâteau sur 2 étages avec 2 sponge cake parfumés à la vanille et une ganache parfumée aux fruits de la passion.

Réaliser 2 sponge cake (à adapter en fonction du diamètre du moule: ici un de 20cm et un autre de 15cm):

Pour 20 cm:

8 oeufs

350g beurre (à température ambiante)

350g sucre

350g farine

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1- Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le beurre (mou) dans le bol de votre batteur. Une fois bien incorporés, ajouter les oeufs entiers, la farine tamisée et la levure en plusieurs étapes. Battez jusqu'à ce que votre pâte soit bien lisse.

2- Préparez votre moule (rond) avec un spray anti-adhésif (dispo chez Zodio) et verser votre appareil. Faire cuire au four à 180°C environ 30 min (mettez votre couteau au centre du gâteau pour vérifier qu'il soit assez cuit mais pas trop afin d'avoir un gâteau moelleux et non sec).

3- Répétez cette opération pour votre second sponge cake.

4- Préparez un sirop de punchage pour que vos sponge cake ne soit pas trop sec. Faire bouillir 200ml d'eau avec 100g de sucre et une demi-gousse de vanille, laissez refroidir et votre sirop est prêt!!

Préparez votre ganache: (la mienne est sans beurre car souvent trop lourd à déguster)

300g mascarpone

300g de fromage frais type philadelphia

175g sucre glace

23,5cl de crème liquide entière (30%)

2 c.a.c d'arôme de fruits de la passion (en vente chez Zodio!!)

1- Commencez par fouetter le mascarpone et le fromage ensemble jusqu'à ce que ce soit homogène et aérien, puis ajouter le sucre glace et l'arôme. Une fois bien mélangés, ajouter en plusieurs étapes la crème et fouetter jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et crémeuse. J'ajoute à la fin mon colorant histoire de donner un peu de fantaisie lors du service sur assiette!! Réservez au frais!!

Préparez le montage:

Coupez le dôme de vos sponge cake. Une fois fait, coupez en 3 voire 4 couches régulières le reste de vos sponge cake. Gardez le plus beau pour le dessus, afin

d'avoir une finition la plus parfaite pour recevoir la pâte à sucre. Placez une tranche de cake et étalez la ganache de manière régulière. Répétez la manoeuvre jusqu'à ce que tout le cake soit monté avec la ganache.

Préparez votre glaçage (qui permettra que votre pâte à sucre colle à votre gâteau)

Pour mes 2 sponge cake, j'ai besoin de:

- 700 gr de chocolat noir
- 350 gr de crème entière liquide 30%

Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Attendre 1 min et commencer à mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et sans grumeaux.

Viens désormais le moment le plus compliqué: le glaçage. Une fois les 2 sponge cake montés, il vous faudra étaler le glaçage sur tout le gâteau et lisser à maintes reprises les côtés et le dessus avec une lisseuse (en vente également chez Zodio) jusqu'à ce que votre gâteau soit parfait et les rebords bien droits. (cf des tutorings sur le net pour les différentes techniques).

Une fois les 2 sponge cake lissés, vous pouvez désormais vous attaquer à la décoration en pâte à sucre et pour cela, laissez libre court à votre imagination.

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