



Comment réaliser facilement un gâteau marbré en forme de robe de Princesse avec Louane 6 ans et l'aide de <https://ohgateaux.jimdo.com/>

gegelenormand



On va commencer par faire un beau gâteau marbré vanille chocolat dans un moule à brioche

Voici la recette : <https://ohgateaux.jimdo.com/>

Pour 6 personnes et un grand moule à BRIOCHE de 22 cm de diamètre et 8 cm de haut

J'ai choisi le moule à brioche pour changer un peu de forme et surtout pour proposer un gâteau facile à réaliser avec les enfants pour les fêtes anniversaires ou goûters .

Il suffira d'inclure une poupée « Princesse »(ou autre) qui sera glissée dans ce marbré et habillée d'une robe en pâte à sucre décorée de fleurs ! A découvrir sur votre site .

(moules à brioche que vous pourrez trouver dans les magasins spécialisés ou sur internet « ma spatule » ou « meilleur du chef » ou « Amazone »)

Ce gâteau peut se faire également bien sur dans un moule à cake classique . Mais la cuisson totale sera à réduire de 15 minutes .

Ingrédients :

200g de beurre doux ramolli

225g de sucre glace

1 pincée de sel

20g de miel ou sucre inverti

5 œufs

1 gousse de vanille ouverte et grattée

20g de cacao poudre non sucré

250g de farine

6 g de levure chimique

Dans un batteur mettre le beurre ramolli

Bien mélanger à la palette , ajouter le sucre glace avec le sel puis le miel

Mettre les œufs TIEDIS* un à un en mélangeant totalement à chaque fois

* (Tiédís pour éviter à l'appareil de trancher) (S'il tranchait , mettre la cuve dans un bain marie d'eau chaude et remuer au fouet jusqu'à temps d'avoir un appareil bien lisse)

Ensuite , ajouter la vanille grattée sans la gousse ,puis la farine avec la levure en pluie en mélangeant à la spatule souple .

Vous devez obtenir un appareil souple et aussi lisse

Préparer deux poches sans douilles et dans la première mettre 2/3 de l'appareil vanille

Dans le bol et le dernier tiers d'appareil ,mettre les 20g de cacao poudre non sucré , mélanger et déposer dans la deuxième poche .

Beurrer le moule choisi ,couper les poches pour obtenir une ouverture de 2 cm de diamètre environ et faire un ou deux rond avec la vanille en bas du moule , puis au centre la chocolat et alterner ainsi en montant dans le moule

A la fin , à l'aide d'un couteau faire des vagues en profondeur pour mélanger les deux appareils et créer des dessins une fois cuit et découpé

Cuisson : Four ventilé à 190° durant 10 minutes , puis baisser le four à 155° et cuire 1 heure .

C'est cuit lorsque vous mettez un couteau d'office dedans et qu'il ressort sec .

Rappel pour les marbré moulés en moule à cake , réduire la cuisson de 15 minutes environ .

Démouler ,refroidir

Voici comment remplir votre moule avec deux poches , une appareil chocolat et une vanille

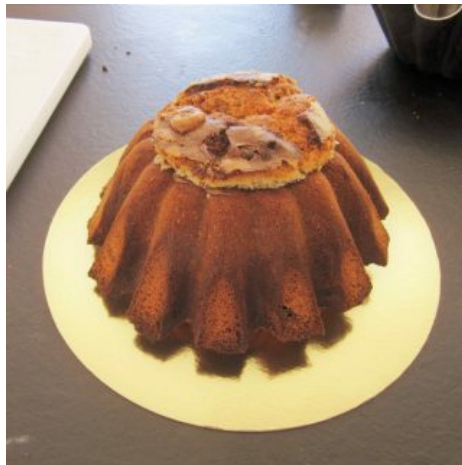
Beurrer le moule choisi ,couper les poches pour obtenir une ouverture de 2 cm de diamètre environ et faire un ou deux rond avec la vanille en bas du moule , puis au centre la chocolat et alterner ainsi en montant dans le moule

A la fin , à l'aide d'un couteau faire des vagues en profondeur pour mélanger les deux appareils et créer des dessins une fois cuit et découpé



On remplit ainsi au 3/4 le moule

En faisant de petites ondulations avec un couteau jusqu'au fond du moule



Et maintenant montons notre gâteau Princesse

Gâteau marbré réalisé dans un moule à brioche de 22 cm de diamètre et 8 cm de haut .

Poupée Princesse Disney (ou équivalent achetée chez Pic wic toys) (poupée poussière d'étoile ou robe et chaussures se retirent , hauteur de 20 cm environ) . Elle sera habillée de papier alu posé autour des jambes et du tronc , puis déposée au centre du gâteau en faisant un petit trou pour l'enfoncer correctement .

Prévoir 250 de pâte à sucre rose achetée chez Zodio

Des petites fleurs en glace royale faites ou achetées chez Zodio et un petit tube de colle alimentaire

Dans l'ordre , et si vous le réalisez avec vos enfants .

Fin de matinée , prévoir une heure pour faire le marbré . Cuire ensuite durant 1h10 environ et le laisser refroidir

L'après midi prévoir une heure aussi pour le finir et le décorer .

Pour la finition :

Etaler en rond les 250 g de pâte à sucre rose qui fera la robe de la poupée

Démouler la brioche , laver le moule

Mettre ce rond de pâte à sucre sur le moule à brioche retourné pour donner la forme de la robe

Couper le haut de la tête de la brioche et la poser ensuite sur le haut de la brioche retournée en le collant avec du nutella par exemple .

Mettre la brioche retournée sur un plat rond .

Mettre des pointes de nutella sur quelques parties de la brioche pour permettre à la robe en sucre de coller .Déposer la robe en sucre en



épousant bien les formes de la brioche .

Prévoir de compléter le haut de robe avec le reste de pâte à sucre .

Couper au couteau le bas de robe pour que celui-ci soit bien lisse .

Décorer avec fleurs ou décors de votre choix .

L'avantage de ce gâteau marbré ,Princesse , c'est que vous récupérez la poupée après dégustation .

Conserver le marbré à température ambiante

Peut être dégusté avec une sauce anglaise

On étale la pâte à sucre assez fine avec un rouleau et du sucre glace

On la pose sur le moule à brioche pour donner la forme de la robe ,puis sur le gâteau en mettant quelques points de nutella pour éviter à la robe de glisser

Ah , au fait , voilà la poupée sélectionnée !

La robe et les chaussures se retirent et le corps sera donc recouvert de papier alu pour la protéger bien sur



On la décore enfin

Avec plein de petites fleurs achetées chez Zodio bien entendu !

On peut manger le gâteau marbré et récupérer à la fin la poupée ... Ouf !

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