



Les Minions en vacances Moelleux chocolat/amande ganache chocolat

Cakedesignbykelly



Ingrédients: 100g de beurre doux, 5 oeufs, 165g de sucre, 100g de miel d'acacias, 180g de crème liquide entière, 65g de chocolat noir 70%, 165g de farine, 10g de levure chimique, 100g d'amandes en poudre, et 25g de cacao en poudre non sucré.
1°) Préchauffez le four à 160°, faites fondre le beurre au microonde ou bain marie (et le laisser reposer)
2°) Fouettez le sucre, le miel, et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.



3°) Portez la crème à frémissement et la verser sur le chocolat (dans un bol ou un saladier), laissez fondre quelques instants puis mélangez, et ensuite incorporez au mélange oeuf/sucre/miel.
4°) Ajoutez la farine tamisée (pour éviter les grumeaux) et la levure (le mieux c'est de les mélanger ensemble avant pour que la levure soit bien partout)
5°) Ajoutez la poudre d'amande et le cacao
6°) Incorporez le beurre fondu



7°) Divisez la pâte dans 2 moules de 20cm de diamètre (préalablement graissés) et enfournez environ 50mn. Pour vérifier la cuisson plantez la lame de votre couteau si elle ressort sèche le gâteau est prêt



Pour la ganache:

150g de chocolat noir, 180g de crème liquide entière, 30g de beurre doux

1°) Faites fondre le chocolat au microonde (à température basse d'abord pendant 1mn, puis vous mélangez avec une maryse, puis 20sec par 20sec en remuant à chaque fois à l'aide d'une maryse, lorsque le chocolat est presque fondu on arrête le microonde et on finit de le faire fondre à la main en remuant)

2°) Ensuite on réchauffe quelques secondes la crème au micro-ondes afin qu'elle soit à même température que le chocolat.

3°) On verse 1/3 de la crème sur le chocolat et on réalise une émulsion (en 3 fois, 1 tiers par 1 tiers) Il faut mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse afin d'obtenir un beau mélange bien brillant.

4°) Pour finir ajoutez le beurre coupé en morceaux de préférence à température ambiante pour qu'il fonde avec la chaleur de la crème et du chocolat. Une fois le beurre fondu entièrement laissez refroidir votre ganache en la filmant au contact, mettez-la au frais maximum 1h sinon elle va trop durcir

L'idée c'est qu'elle prenne assez pour pouvoir l'étaler sans que ça coule.





Une fois vos gâteaux cuits on les sort du four et on les laisse refroidir sur un grille, ensuite moi je découpe le petit chapeau bombé afin d'avoir 2 gâteaux bien plats



Une fois les gâteaux bien refroidis on peut donc commencer l'assemblage du gâteau. Fixez 1 premier gâteau sur un support avec une pointe de ganache. Ensuite tartinez le dessus du gâteau de ganache.



Une fois le gâteau recouvert d'une belle couche de ganache, superposez le second gâteau par dessus.

Puis recouvrez tout le gâteau d'une fine couche de ganache (en haut et sur les cotés), l'idéal pour faire cela est d'utiliser un plateau tournant et un spatule bien lisse)





Ensuite faire prendre au frais puis votre gâteau est prêt à être recouvert de pâte à sucre de la couleur de votre choix ici bleu. Pensez à bien le lisser avec le lisseur de votre choix et à couper le surplus qui dépasse en bas.



Ici il y'a plusieurs gâteaux superposés il faut donc faire la recette deux fois et bien penser à mettre de dowels (tiges en bois) dans le gâteau du bas avant de superposer les deux gâteaux pour ne pas que ça s'écroule ou que celui du bas s'affaisse. Ensuite j'ai modelé chaque Minion à la main, ainsi que chaque décoration palmiers, bouée, aileron du requin etc tout est fait en pâte à sucre j'ai mis des cure-dents dans le tron des palmiers pour bien les faire tenir.



Pour finir pour donner l'effet eau j'ai utilisé du piping gel et pour l'effet sable j'ai mis des speculoos dans un sac de congélation puis je les ai émiettés en tapant dessus avec un rouleau à pâtisserie, ensuite je les ai déposés là où je souhaitais, pour les vagues sur le gâteau j'ai étalé deux teintes de bleu puis avec un emporte-pièce j'ai découpé pour donner un effet vagues ensuite j'ai superposé les deux en décalant un peu pour donner l'effet.

Voilà j'espère que ça vous aura plu et que ça vous aura donné envie de vous lancer, vous trouverez tout le nécessaire pour réaliser ce gâteau dans votre magasin Zôdio. Si l'article vous a plu n'hésitez pas à cliquer sur le petit coeur en bas ou en haut de l'article pour m'aider à gagner ce merveilleux concours. bisous sucrés à très vite pour un article.

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