



## Trousse de maquillage avec les maquillages en pâte à sucre / Gâteau au chocolat / Ganache chocolat blanc pour les 15 ans de Olivia

beautifulcakes78



Cette trousse de maquillage a été réalisée à partir d'un moule 20 cm de diamètre .

C'est un gâteau au chocolat rond coupé en 2 puis taillé en arrondi sur les rebords .

La fermeture éclair de la trousse a été réalisée avec un moule silicone, les autres éléments du maquillage sont moulés manuellement avec de la gumpaste colorée.

Pour la recette du gâteau au chocolat j'ai choisi la recette de Molly cake

**Ingrédients :**

- 250g de sucre
- 3 oeufs
- 220g de farine
- 30g de cacao non sucré
- 250g de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 160°.

1. Fouettez le sucre et les oeufs. Le mélange doit blanchir et doubler de volume.
2. Ajoutez la farine, la levure et le cacao en poudre. Mélangez à petite vitesse
3. Montez la crème liquide en chantilly et ajoutez la à la pâte.
4. Mélangez à la maryse pour ne pas faire retomber la crème fouettée.
5. Enfourez 160° pour 50/60 minutes environ

Pour la ganache au chocolat au lait j'ai utilisé :

400 g de chocolat au lait pour 135 gr de crème liquide 30%

1. Coupez le chocolat en petits morceaux
2. Chauffez la crème liquide
3. Dès ébullition versez la sur le chocolat et mélangez
4. Laissez refroidir avant de la fourrer dans le gâteau

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