

LE BABY SHOWER CAKE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/baby-shower-cake/>

Un Cake design pour une Baby Shower

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

Ingrédients

*Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

*Crèmes

1 Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

1 Mousse à Entremets Pour les recettes, voir ICI

*Couverture

1 Pâte à Sucre

*Déco

Des animaux en pâte à sucre ou en pastillage

Instructions

Crèmes

On a besoin de 2 types de crèmes :

Une Crème au Beurre

- utilisée pour donner une structure "solide" à l'entremets

Une Mousse à Entremets

- utilisée pour fourrer l'entremets

La Crème au Beurre

1. Préparer la Crème au Beurre

2. Les recettes sont ICI

3. Vous pouvez choisir par exemple la crème au beurre de Pierre Hermé, la recette se trouve ICI

Mousse à Entremets

4. Préparer la Mousse à Entremets

LE BABY SHOWER CAKE

5. Les recettes sont ICI

Remplir des poches à douilles avec :

- la Mousse à Entremets, qui sera pochée au centre du gâteau
- la Crème au Beurre, qui est nécessaire sur les bords du gâteau car elle est plus "ferme". Si on utilisait seulement la Mousse à Entremets, le gâteau pourrait s'affaisser

Le Biscuit Epais

6. Préparer le Biscuit Epais

7. Les recettes sont ICI

8. Vous pouvez choisir par exemple une génoise, ICI.

9. Pour un gâteau à étages, il faudra des biscuits, de diamètres différents, pour les différents étages

10. Si vous avez le temps, c'est toujours mieux de préparer le Biscuit Epais la veille et de le réserver au frais : il sera moins friable

La découpe de tranches

11. On doit découper le Biscuit Epais en tranches, d'environ 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur

12. Ensuite, il est recommandé d'imbiber les tranches de Sirop à 30 (ICI) afin que les biscuits soient moelleux

13. La [15120*méthode] pour découper le Biscuit Epais se trouve ICI

14. Chaque étage doit reposer sur un carton de même diamètre que l'étage

15. Verser la Crème au Beurre sur un cercle extérieur

16. Cet "anneau" de Crème au Beurre va aider à la stabilité de l'entremets, et pour que la Mousse à Entremets ne déborde pas !

17. Après avoir poché la Crème au Beurre, refroidir et figer au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes

18. Pocher la Mousse à Entremets et étaler

19. Poser une autre moitié de couche de Biscuit Epais (légèrement imbibé de Sirop à 30)

20. Faire refroidir au frais pendant au moins 20 minutes

21. Après le froid, presser délicatement, avec une assiette en carton, afin d'obtenir un gâteau bien droit !

22. Étaler de la Crème au Beurre sur le dessus et les côtés, avec une spatule

23. Ainsi qu'une fine couche sur le dessus, toujours avec une spatule

24. Passage au frais encore, pendant 10 minutes minimum

La pâte à sucre

25. Commencer par malaxer la pâte à sucre : en la travaillant elle se réchauffe et devient plus malléable

26. La pâte à sucre est très utilisée en Amérique (et en Grande Bretagne), moins en Europe continentale. En fait je ne trouve pas cela bon : je ne la mange pas, et la laisse dans l'assiette. De toutes les marques, celle que je préfère et que je trouve mangeable est la marque "SATIN ICE" : Pour acheter en ligne, c'est ICI.

27. Ne vous fiez pas au nom "Fondant" sur la boîte ci-dessous : c'est bien de la pâte à sucre

LE BABY SHOWER CAKE

('fondant' est le nom Américain, or, en France, 'fondant' est différent: cela sert à garnir les éclairs)

28. Abaisser la pâte à sucre au rouleau à pâtisserie

29. Il est important de passer un pinceau trempé dans de l'eau sur les côtés : cela permet à la Pâte à Sucre de ne pas glisser (bizaremment, l'eau empêche a la pâte de glisser !)

30. Déposer la pâte à sucre puis lisser

31. Planter des morceaux de pics en bois pour que l'étage supérieur n'affaisse pas les étages inférieurs

32. Chaque biscuit doit reposer sur un disque de carton, et ce carton va reposer sur ces pics en bois, ainsi la structure ne s'affaisse pas

33. Après avoir fait plusieurs gâteau à étages, je peux vous rassurer : cette technique marche, et je n'ai jamais eu de problème de gateaux renversés, affaissés, retombés, même quand je les transporte en voiture

On peut poser des décorations découpés à l'emporte-pièces, et les coller avec de l'eau : nuages, éléphants, etc...

Puis, monter les étages et réserver au frais

Un outil très pratique afin de manipuler les étages du gâteau, c'est le "cake lifter" : Pelle à Gâteau Wilton

Pour acheter en ligne, c'est ICI

La déco : Les animaux

Pour la déco des animaux, réaliser des figurines en pâte à sucre ou en pastillage : C'est une partie très longue (en tout cas pour moi) : je vous conseille de réaliser toute cette déco sur plusieurs jours, en avance !

Le principe est de colorer des morceaux de pâte, puis de les modeler. Ils peuvent être collés les uns aux autres avec de l'eau

Je ne dis pas que c'est facile, mais c'est moins difficile que cela ne semble. Il faut juste du temps et un peu de patience (et un peu de sens artistique) !

La pâte à sucre ("fondant" en Anglais) a l'avantage de ne pas craqueler en séchant, est donc un visuel intéressant. Inconvénient : elle reste molle et donc, elle est plus fragile.

Le pastillage ("gumpaste" en Anglais) a l'avantage de sécher vite, et de devenir dur à l'air libre. Inconvénient : le pastillage craquèle en séchant, donc visuel moins joli et fini

L'astuce que je vous recommande, c'est de faire un mélange 50%-50% de pâte à sucre et de pastillage afin de combiner les avantages des 2 produits

Faire vos figures au choix. Je vous montre ici les petits animaux que j'ai choisis...

34. Commencer par le corps de la cigogne

35. Pour le bec, faire un cône de couleur orange, et percer avec un long pic (j'utilise des pics a barbecue, assez fins)

36. Pour le bébé, il suffit de faire une petite boule rose. Placer la tête dans un petit mouchoir qu'on colle sur le bec

37. Pour les pattes de cigogne, j' utilise des pics de barbecue

38. Pour le renard, commencer par la tête à former en ballon de rugby, puis pincer les extrémités

LE BABY SHOWER CAKE

39. Former la moitié du visage en pâte de couleur blanche
40. Poser la truffe, de couleur noire
41. Poser les oreilles
42. Pour les yeux, j'utilise des yeux avec de l'encre comestible (produit Wilton)
43. Former le corps
44. Poser une patte
45. Poser la queue
46. Tous ces éléments peuvent être collés avec de l'eau, ou avec de la "colle comestible" ("edible glue")