

LE GÂTEAU ELSA (FROZEN)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/gateau-elsa/>

Plongez dans l'univers magique de Frozen avec le gâteau Elsa, un gâteau délicieux qui fera briller les yeux de tous les fans de la Reine des Neiges !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

Ingrédients

*Intérieur

du Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

de la Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

de la Mousse à Entremets Pour les recettes, voir ICI

*Couverture

de la Pâte à Sucre

*Peinture

du Pastillage

du Colorant alimentaire

*Cristaux de neige

de l'Isomalt

Instructions

A propos des ingrédients

- Je n'ai pas indiqué de quantités, car cela dépendra du nombre de personnes que vous voulez servir
- Je vous invite à consulter cette page (ICI) pour évaluer votre taille de gâteau
- Pour la Pâte à Sucre : Il y a beaucoup de marques. Pour ce type de dessert, c'est quelque chose qu'on utilise pour la décoration, et même si c'est comestible, ce n'est pas un ingrédient que je mange. J'aime la marque "Satin Ice" que je trouve souple, et moins mauvaise que les autres marques. Attention : parfois, ce produit porte le nom Anglais sur l'emballage : "Fondant" (qui n'est pas le fondant pâtissier qu'on utilise pour napper les éclairs, c'est en fait un faux synonyme !)

LE GÂTEAU ELSA (FROZEN)

- Pour la Crème au Beurre : C'est quelque chose qui n'est pas obligatoire, mais grandement utile afin que le gâteau "tienne". La crème au beurre permet au gâteau de rester "droit" plus longtemps. Pendant ces anniversaires, on a tendance à exhiber le gâteau un certain temps afin de le prendre en photo avant de commencer la découpe. C'est donc quelque chose que je recommande
- Pour le Pastillage : Vous pouvez le faire vous-même, ou l'acheter. Je trouve que c'est plus pratique de l'acheter, et qu'au final, il tient mieux dans le temps. Il peut craqueler si on le fait trop en avance. Je vous conseille de le préparer et de le peindre 1 jour maximum avant de servir le dessert
- Pour tout le reste : Il faudra bien sur respecter que tous les ingrédients soient comestibles, y compris la couleur pour la peinture (prendre des colorants alimentaires)

Le Biscuit Epais

1. Vous devez préparer un Biscuit Epais : Les recettes sont ICI
2. Si vous comptez faire un gâteau à plusieurs étages, il vous faudra... des biscuits de diamètres différents.
3. Pour cette fois-ci, j'avais choisi une génoise, la recette est ICI. Si vous voulez un autre biscuit que le Biscuit à Génoise, je donne la liste des Biscuits Epais, ICI
4. Pour réussir votre Biscuit Epais, voir mes conseils, dans cette page, ICI
5. Si vous avez le temps, c'est toujours mieux de préparer son Biscuit Epais la veille, de filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et de le réserver au frais : il sera moins friable
6. La méthode pour découper les biscuits épais se trouve ICI
7. Découper les Biscuit Epais en tranches, de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur
8. Ensuite, il est recommandé d'imbibé les tranches de Sirop à 30 (ICI) afin que les biscuits soient moelleux
9. Chaque étage doit reposer sur un carton à entremets de même diamètre

La crème au beurre

10. Vous devez préparer la Crème au Beurre : Les recettes sont ICI
11. Vous devez préparer la Mousse à Entremets : Les recettes sont ICI
12. Déposer la Crème au Beurre à la périphérie du cercle, en anneau
13. Cet "anneau" de Crème au Beurre va apporter une structure solide qui va solidifier l'entremets, pour que la Crème au Beurre ne déborde pas
14. Après avoir déposé la Crème au Beurre, on fait refroidir et solidifier au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes
15. Puis déposer la Mousse à Entremets au centre et étaler
16. Poser une autre moitié de couche de Biscuit Epais, légèrement imbibé de Sirop à 30
17. Faire refroidir au frais pendant au moins 20 minutes
18. Comme vous voyez sur la photo, le dessus n'est pas "droit". C'est pourquoi, après le passage au frais, je presse délicatement, avec un carton, afin d'égaliser et d'obtenir un gâteau bien droit !
19. J'étale de la Crème au Beurre sur les côtés, à l'aide d'une spatule coudée, ainsi qu'une fine couche sur le dessus, toujours avec une spatule
20. Passage au frais encore, pendant 10 minutes minimum

La Neige

LE GÂTEAU ELSA (FROZEN)

21. Pour la neige, je vous montre la technique utilisée : Je commence par malaxer la Pâte à Sucre afin de la ramollir
22. Puis je la mélange à un peu d'eau, ce qui va créer une texture molle
23. Avec cette texture, il suffit de la coller sur le gâteau déjà enveloppé de Pâte à Sucre

Elsa

24. Commencer par étaler le Pastillage à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (spécial pâte à sucre, c'est mieux) sur 0,5 cm ou 5 mm d'épaisseur : Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
25. Découper une forme de "Elsa"
26. Peindre Elsa avec le Colorant alimentaire, puis laisser sécher

Les Flocons de neige

27. Pour les cristaux de neige, c'est simple ! Tout simplement faire fondre de l'Isomalt
28. Verser dans des moules spéciaux et laisser figer
29. Pour rendre ces cristaux plus beaux, vous pouvez les colorer ou les peindre avec un mélange de colorants alimentaires blanc + bleu

Montage

30. Déposer Elsa (on peut s'aider de pics en bambou)
31. Coller les cristaux de neige avec un peu d'Isomalt fondu