

1000 séries
n°1
Agenda 2019
CAKE DESIGN

Mes Aventures créatives

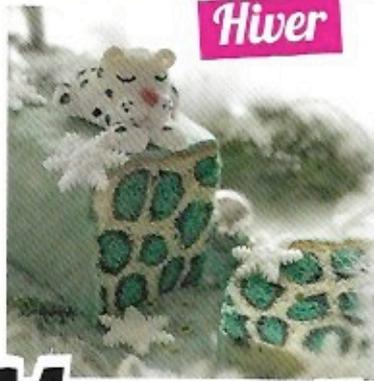
Hors-série n° 1

EN CADEAU

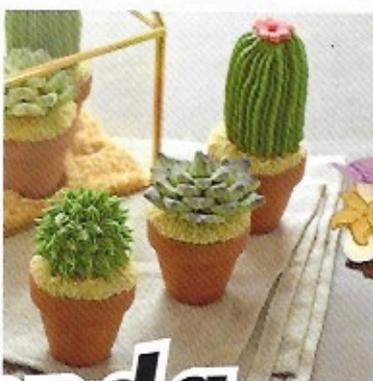
Cartes, étiquettes
et cake topper
à découper



Superbe wedding cake



Hiver



Anniversaire

Mon agenda gourmand

CAKE DESIGN

2018-2019



Été



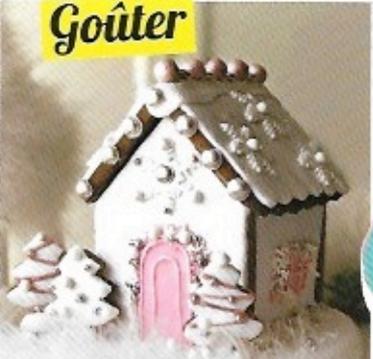
Automne



Noël



Printemps



Goûter



Brushstroke cake



Calendrier mois par mois

35 recettes originales
Dernières tendances et astuces de pros

Toutes les bases et techniques de décoration en pas à pas

Cookies et muffins décorés • Layer cake • Popsicles • Chiffon cake...

AVEC Fashion Cooking, Sandrine LMP, Dolce Dita, JSG...



RECETTE MARIAGE

GÉODE CAKE

Par Dita
du blog *Douce Dita*

FB : @
Douce Dita

Niveau
de difficulté



Coût



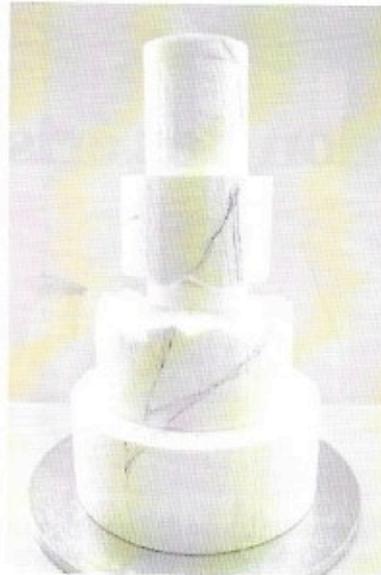
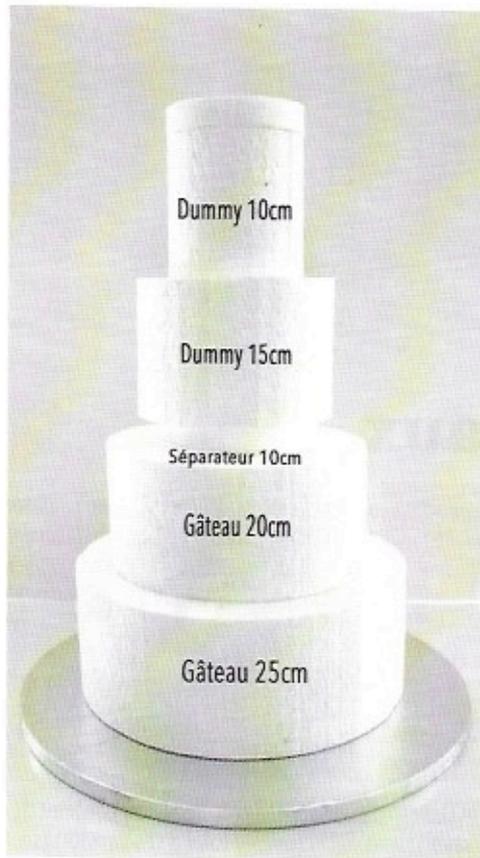
Nombre
de parts

65



INGRÉDIENTS

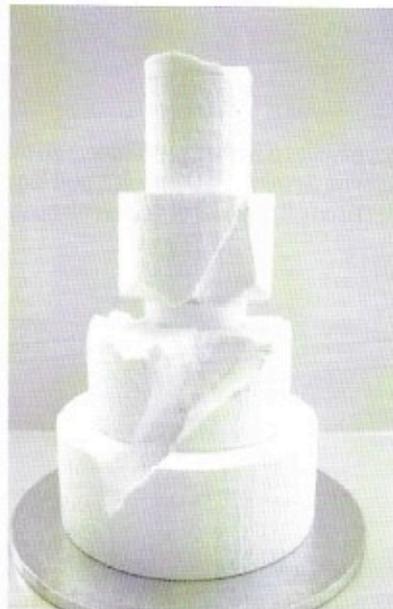
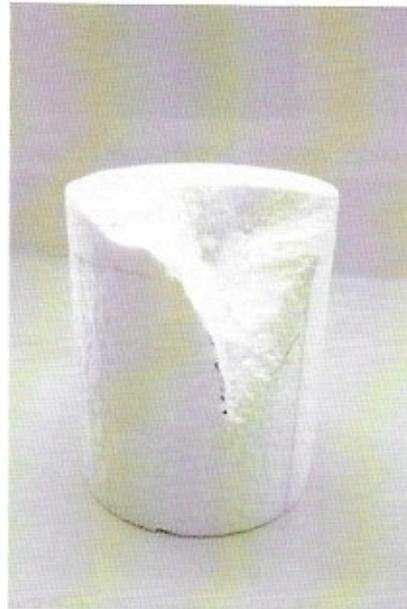
- Plateau de présentation (= cake board) de 35 cm de diamètre
- 2 gâteaux fourrés et ganachés : diamètre 20 et 25 cm, hauteur 10 cm
- 2 dummies : diamètre 10 et 15 cm, hauteur 10 cm
- 1 dummy séparateur, diamètre 10 cm, hauteur 2 cm
- Dowels (bâtons épais) en bois pour la structure
- Petite spatule
- Couteau à dents
- Pâte à sucre blanche
- Pâte à fleurs blanche (gumpaste), environ 40 g
- Pâte de silicone pour fabrication de moules (Sil Créations)
- Crisco
- Glaçage royal
- Isomalt pré-tempéré transparent (Sugaria)
- Coupelle en silicone
- Tapis anti-chaueur type Silpat
- Laque alimentaire en spray (PME)
- Barquette jetable en aluminium 1 l
- Marteau (ou gros rouleau)
- Colorant pour aérographe turquoise (Rainbow Dust)
- Extrait de citron (Milton)
- Pinceau rond n° 10
- Pinceau fin n° 1
- Colorant en poudre or (Rokem)



ATTENTION
Afin de garantir la stabilité de la pièce, le dummy de 15 cm et le séparateur doivent obligatoirement être conservés (ne pas les remplacer par un vrai gâteau).

1 Pour obtenir un wedding cake de 65 parts, utilisez des gâteaux de 20 et 25 cm de diamètre. Vous pouvez augmenter le nombre de parts à 70 en remplaçant le dummy de 10 cm par un vrai gâteau.

2 Avec un couteau à dents, taillez le haut du gâteau de 20 cm et le bas du dummy de 15 cm en zigzag. Placez une structure (dowels) dans le gâteau de 25 cm. Placez une structure dans le gâteau de 20 cm, uniquement sous la partie où sera placé le séparateur. Pré-assemblez la pièce montée et tracez la forme de la fente centrale (stylo sur les dummies, couteau sur la ganache).



ASTUCE
Il est préférable de sculpter le gâteau AVANT de le recouvrir de pâte à sucre, le processus sera ainsi bien moins salissant.

3 Taillez le haut du dummy de 10 cm en créant une entaille en forme de V. Creusez la fente centrale dans le dummy de 15 cm et les gâteaux de 20 et 25 cm en veillant à ce que la partie la plus profonde soit au centre. Recouvrez de ganache la partie sculptée (et donc mise à nu) des gâteaux.

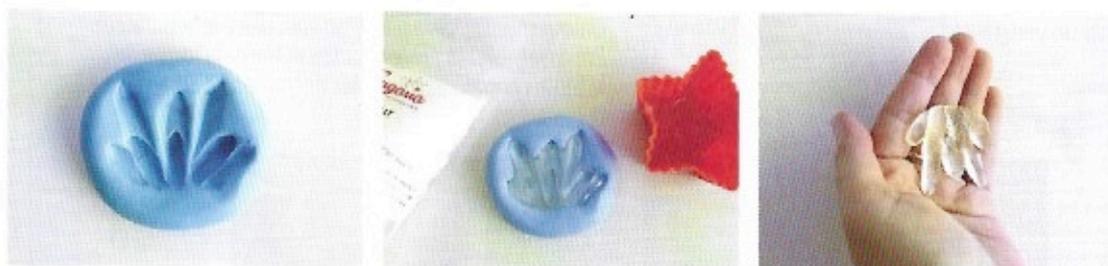
UNE ODE À
LA MINÉRALITÉ
ET AUX TRÉSORS
DE NOTRE
MONDE.

DU QUARTZ
PRESQUE
PLUS VRAI QUE
NATURE!

Fabrication des cristaux



4 Avec la pâte à fleurs, façonnez un boudin de 3 cm de longueur et 0,5 cm d'épaisseur. Recoupez-le au couteau de tous les côtés ainsi que sur la pointe pour obtenir une sorte de crayon carré. Fabriquez au total 3 cristaux longs et 4-5 plus fins et plus courts. Collez-les ensemble comme ci-dessus, puis laissez sécher quelques heures. Préparez ensuite votre pâte de silicone selon les instructions sur l'emballage et enfoncez les cristaux dedans pour créer un moule en silicone réutilisable.



5 Faites fondre quelques pastilles d'isomalt pré-tempéré au micro-ondes. Versez-le dans le moule à cristaux et laissez durcir une dizaine de minutes. Démoulez, puis laquez avec une bombe de laque alimentaire des deux côtés pour empêcher l'isomalt de coller et de devenir opaque. Répétez l'opération pour obtenir environ 10 cristaux longs.



6 Huilez une barquette en aluminium large, puis versez dedans de l'isomalt fondu sur une couche de 0,5 cm. Laissez figer 15 minutes. Démoulez et cassez la plaque obtenue avec un marteau ou un grand rouleau. Les plus gros morceaux doivent avoir environ 1-1,5 cm de longueur. Triez les cristaux en mettant les plus gros de côté. Cassez ensuite 250 g de pastilles d'isomalt (prises directement dans le sachet d'origine) pour obtenir des cristaux beaucoup plus petits (environ 2-3 mm).

Montage &



10 Appliquez du glaçage royal dans la fente centrale et placez les cristaux (obtenus de la plaque d'isomalt brisée), comme suit : les plus gros morceaux au centre, les plus petits sur les côtés. Procédez de la même façon pour la petite fente en V du dummy de 10 cm.

ASTUCE

Vous pouvez choisir d'autres couleurs, tels le violet, le gris, le jaune, l'ambre, mais évitez le rouge, qui ferait penser à une plaie.



7 Recouvrez les deux gâteaux et le séparateur avec de la pâte à sucre blanche. Recouvrez le dessous du dummy de 15 cm (= la partie sculptée en zigzag) en appliquant au préalable un peu de Crisco afin que la pâte adhère. Recouvrez ensuite le dessus du dummy de 15 cm et le dummy de 10 cm. Assemblez la pièce montée en veillant à insérer un dowel central au centre pour assurer la stabilité de la pièce.

8 À l'aide d'une petite spatule, appliquez le glaçage royal sur les deux parties taillées en zigzag et sur le séparateur.

9 Collez les petits cristaux (= pastilles d'isomalt brisées) sur le glaçage royal et appuyez pour les faire accrocher.



11 Collez les cristaux longs (obtenus grâce au moule en silicone) sur le zigzag (en haut et en bas), avec un peu de glaçage royal.

12 Peignez la partie la plus profonde de la fente avec le colorant pour aérographe (non dilué). La couleur ainsi obtenue sera très foncée.

13 Diluez ensuite la peinture avec un peu d'extrait de citron en l'étirant sur les côtés. Vous allez créer une nuance plus claire.



14 Peignez le contour de la fente et du zigzag avec le colorant en poudre or dilué dans l'extrait de citron.

15 À l'aide du pinceau fin, tracez une ligne turquoise foncée, une ligne turquoise clair et enfin une ligne couleur or en suivant le contour tracé à l'étape 14. Et voilà, votre magnifique géode cake est fini, de quoi impressionner vos convives lors de votre mariage !