APPRENEZ A REALISER DE SOMPTUEUX GATEAUX

NUMÉRO 61
OCTOBRE 2017
4.90€

Cake Masters MAGAZINE

RÉALISEZ CE JOLI GÂTEAU LICORNE!

7 TUTOS Exclusifs

+APPRENDRE ÉTAPE-PAR-ÉTAPE
+AVIS D'EXPERTS

Techniques de sculptures

TUTO FANTASTIQUE DE PANIERS GÉNÉREUX

GAGNEZ ! 100 € de Sugar Paste™!

Recettes délicieuses

Tuto Steampunk chic

Tuto poupée de chiffon

Cake MASTERS

€ 4.90

Tuto Gâteau Bébé Licorne

Par Dita Bensoussan,
Dolce Dita

Créative depuis toute petite, j'ai commencé à m'intéresser au cake design il y a 5 ans. Depuis, je ne cesse de tester de nouvelles techniques et j'aime me former auprès d'artistes du monde entier. J'apprécie particulièrement la création de gâteaux pour enfants, dans un univers doux et un style raffiné.

Niveau de difficulté

Matériel Requis

- Plateau épais de 25cm de diamètre
- 1 goujon en bois spécial gâteaux à étages
- 1,5 kg de pâte à sucre blanc
- 50g de pâte à sucre noir + 100g de rose pâle, 100g de bleu ciel et 100g de jaune clair
- Couteau à lame dentelée
- 1 morceau de feuille de sucre pour impression alimentaire
- Moule demi-sphères (diamètre de chaque cavité 4cm)
- Ciseaux
- Pinceau fin
- Paillettes alimentaires de couleur bleu
- Gel décoratif
- Isomalt pré-tempéré transparent
- Chalumeau
- Outil boule
- Pinceau épais pour colorant en poudre
- Colorant en poudre rose pâle
- Outil os
- Colorant en poudre or
- Extrait de citron
- Laque alimentaire en spray
- Rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte à sucre

Étape 1:
Préparer du 'Rice Krispies Treats' en mélangeant 100g de céréales Rice Krispies avec 100g de marshmallows fondu. Former une boule, applatissez et laisser la durcir pendant plusieurs heures.

Étape 2:
Pour la fabrication des yeux en isomalt: Découper deux ronds ,plus petits que le diamètre de la cavité du moule, dans la feuille de sucre.

Étape 3:
Appliquer un peu de gel décoratif sur chaque rond, puis saupoudrer les paillettes (le gel décoratif permet aux paillettes de coller). Secouer pour enlever l'excès.

Étape 4:
Former une boule de la taille d'un petit pois avec la pâte à sucre noir et applatissez-la. Créer une toute petite bille de pâte à sucre blanc. Coller la partie noire sur les ronds pailletés à l'aide du gel décoratif, puis ajouter la petite bille dessus, un peu décalée sur le côté, pour former les yeux.

Étape 5:
Faire chauffer l'isomalt transparent au micro-ondes et remplisser le fond des 2 cavités du moule. Laisser refroidir pendant 1 minute, puis poser les yeux sur chaque rond (pupille et paillettes vers le bas). Laisser reposer 10 minutes.

Étape 6:
Rajouter de l'isomalt fondu dans les cavités du moule sur environ 3mm d'épaisseur afin de recouvrir entièrement les ronds. Attention, l'isomalt ne doit pas être bouillant! Attender quelques instants avant de le verser au risque de voir les feuilles se déformer. Laisser durcir 10 minutes.

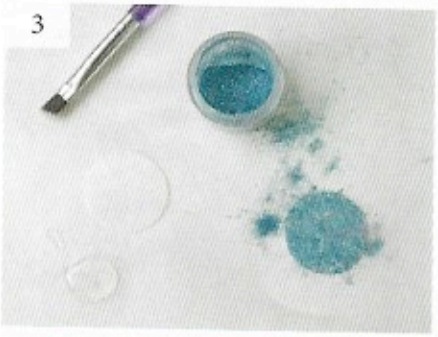
Étape 7:
Une fois les yeux démoulés, mettre un petit coup de chalumeau pour rendre transparante la partie bombée. Laquez ensuite les yeux avec la laque alimentaire en spray pour empêcher l'humidité (et vos doigts!) de les rendre opaques.

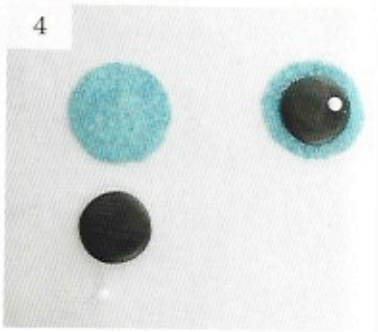
Étape 8:
Montage du gâteau.
Fixez le goujon en bois au milieu du plateau épais et assurez vous qu'il soit bien droit.

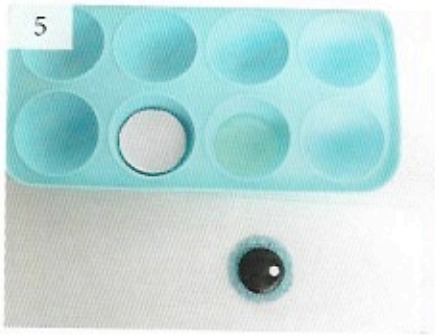
Étape 9:
Enfilez un gâteau carré de 15cm de côté sur le goujon (faites attention à bien le centrer).

1

2


3

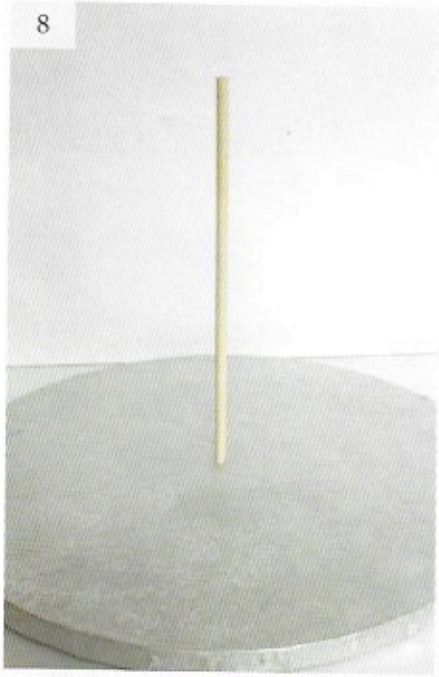

4


5

6

7a

7b


8

9

Étape 10:
Positionnez la boule de Rice Krispies au dessus du gâteau en l'enfonçant sur le goujon à la moitié de la hauteur de la tête, pour plus de stabilité.

10

Étape 11:
Avec un couteau à steak, taillez le gâteau pour lui donner la forme d'une poire (plus fin vers la tête et large en bas). Conserver les chutes.

11

Étape 12:
Émiettez les chutes du gâteau dans un saladier et mélangez-les avec un peu de crème au beurre pour former une pâte de consistence similaire à la pâte à modeler. Façonnez les membres en forme de grosses carottes et coller-les sur le gâteau à l'aide d'un peu de crème au beurre.

12

Étape 13:
Appliquez la crème au beurre sur toute la surface du gâteau, tête et membres compris. Lissez bien l'ensemble.

13

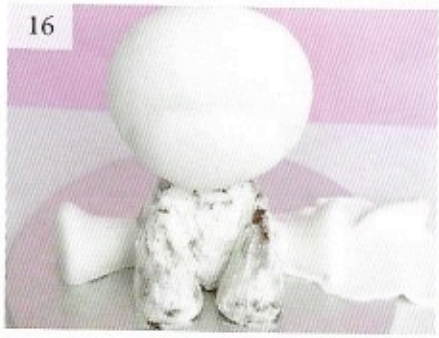
Étape 14:
Façonner un grand 'haricot' en pâte à sucre blanc, applatissez-le bien, puis collez-le sur le bas du visage pour créer la forme d'un museau.

14

Étape 15:
Étalez la pâte à sucre blanche d'une épaisseur de 2-3mm environ. Recouvrez-en la tête, en commençant par le visage. Lissez bien la jointure au dos.

15

Étapes 16+17:
Couvrez ensuite les jambes, puis le corps. Lissez bien les jointures au dos.


16

17

Étape 18:
Tracez des lignes autour des chevilles et des poignets pour délimiter les sabots (cette partie sera peinte), à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à lame lisse.

Étape 19:
Coller les yeux sur la tête, avec un peu d'eau. Enfoncez-les légèrement.

18

19

Étape 20:
Créez les narines en appuyant l'outil boule sur la pâte à sucre, juste en dessous des yeux.

Étape 21:
Appliquez du colorant alimentaire en poudre rose sur les joues, à l'aide d'un pinceau large et sec.

20

21

Étapes 22 a et 22b:
Façonnez de fins fils de pâte à sucre noir (à la main ou à l'aide d'un extrudeur) , puis collez-les juste au dessus et en dessous des yeux. Avec des morceaux plus courts, fabriquez les cils.

22a

22b

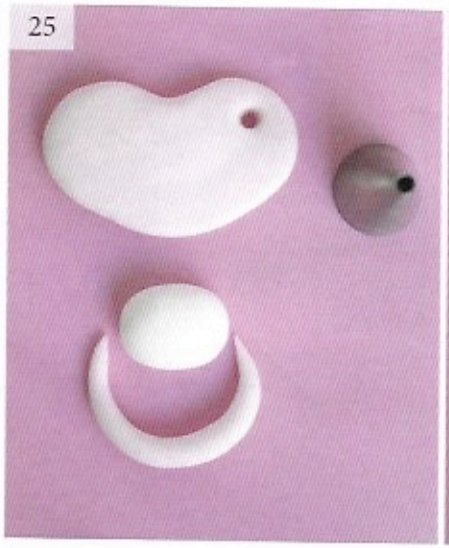
Étape 23:
Les oreilles:
Découpez un rond en pâte à sucre blanc, coller un rond rose plus petit par dessus, puis coupez le tout en deux. Pincez le côté arrondi pour obtenir la forme d'une oreille.
La corne:
Créer une 'carotte' longue en pâte à sucre blanc, enroulez-la autour d'un pic à brochette de façon à ce que la pointe soit en haut et le pic dépasse un peu en bas (coller la avec un peu d'eau). Laissez durcir.

Étape 24:
Coller les oreilles sur les côtés de la tête avec un peu d'eau ou de glaçage royal et piquez la corne au milieu du front.

23

24

Étape 25:
La tétine.
Découpez une forme ovale dans la pâte à sucre rose, arrondisser bien les bords avec vos doigts, puis courber la pour obtenir une forme de tétine. Percez un petit trou rond de chaque côté à l'aide d'une douille. Applatissez une boule de pâte à sucre blanche et collez-la au milieu. Façonner un boudin fin en pâte à sucre rose et coller le de chaque côté du bouton blanc.


25

Étape 26: Le bavoir.
Découpez un rond cannelé en pâte à sucre rose, puis collez un rond blanc plus petit par dessus. Rognez la partie haute avec le découpoir, puis créez un motif en appuyant avec l'extremité ronde d'un pinceau.

Étape 27:
Collez la tétine juste en dessous du nez et le bavoir sous le menton.

26

27

Étape 28:
Peindre la corne et les sabots avec un mélange de colorant en poudre or et d'extrait de citron (pour une meilleure couverture, veiller à ce que le mélange ne soit pas trop liquide).

28

Étape 29:
Faire des 'carottes' pas trop épaisses en pâte à sucre jaune clair, rose pâle et bleu ciel. Donnez-leur de la texture avec la pointe de l'outil 'os'. Collez les mèches tout autour de la tête avec un peu d'eau, tout en les tortillant. Faire descendre quelques mèches entre les yeux. Avec des 'carottes' un peu plus longues, fabriquez la queue.

29

Étape 30:
Placer des boules de pâte à sucre blanc de tailles différentes sur votre plateau, collez les avec un peu d'eau, puis recouvrer le tout d'une fine couche de pâte à sucre. Replier la pâte sur les extrémités pour lui donner un effet 'tissu'.

30

Pour plus d'informations sur Dita et son travail, visitez:

https://www.facebook.com/Dolce-Dita-104996619642791/

Dolce Dita