

COLLEZIONE
Nanas

Pâtisserie
& CAKE DESIGN

Pâtisserie & CAKE DESIGN

N° 2



NOUVEAU

LE MAGAZINE PRATIQUE POUR RÉUSSIR TOUS VOS DESSERTS CRÉATIFS

300
ASTUCES
Personnalisez
vos desserts !

**RECETTES
EXCLUSIVES**

CHÂTEAU DE SABLE PETIT BEURRE

CHEESECAKE PASSION

DONUTS FRUITÉS

TARTE SANS GLUTEN

NEMS AUX FRUITS

GLACES COCO VÉGANES

BABA AUX FRAISES DES BOIS

BUNDT CAKE MYRTILLES

PASTÈQUE TROMPE-L'ŒIL

CONCOURS!

Gagnez votre matériel
de cake design p. 97

Plaisirs d'été À PARTAGER



ATTRAPE-RÊVES
en layer cake



MINI-PAVLOVAS
cœurs en chocolat



TARTE AUX FRAISES
façon pièce montée



INTERVIEWS

*Nina Métayer - Jeffrey Cagnes -
Mademoiselle fait des gâteaux*



COMME UN CHÂTEAU DE SABLE

MATÉRIEL

LE GÂTEAU

- Moule à gâteau carré 15 x 15cm
- Balance de cuisine
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Spatule (maryse)

LA GANACHE KINDER

- Petite casserole
- Saladier
- Spatule pour mélanger

LA DÉCORATION

- Ciseaux
- Papier aluminium
- Rouleaux d'essuie-tout
- Tapis empreinte, effet « mur de pierres »
- Découpe-bandes
- Emporte-pièces « carré » et « rond »
- Ébauchoir boule
- Piques à brochette
- Moule silicone « coquillage »
- Brumisateur

à shopper chez
planete-gateau.com

Saisissante de réalisme, cette forteresse de pacotille n'en est pas moins un régal à réaliser.

Une véritable sculpture comestible qui vous fera faire un tour d'horizon des techniques et des outils du cake design !



①



②



③



④

INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU

- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 4 œufs

POUR LA GANACHE KINDER

- 300 g de chocolat Kinder Maxi
- 100 g de crème liquide entière (30 % MG)

POUR LA DÉCORATION

- 1 kg + 100 g de pâte à sucre blanche
- 20 g de pâte à sucre marron
- Colorant en gel « caramel »
- Poudre CMC (colle alimentaire en poudre)
- Piping gel
- Biscuits Petit Beurre

Le gâteau :

- ★ Préchauffez votre four à 180° four traditionnel, ou 160° four ventilé.
- ★ Pesez vos ingrédients, beurrez et farinez votre moule.
- ★ Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ★ Ajoutez la farine et la levure.
- ★ Finissez par l'ajout de la crème fraîche et mélangez bien.
- ★ Versez la préparation dans votre moule et cuisez pendant 30 minutes.

La ganache Kinder :

- ★ Cassez les barres de Kinder Maxi en morceaux et mettez-les dans un saladier.
- ★ Faites bouillir la crème, versez-la sur le chocolat, laissez reposer 30 secondes.
- ★ Mélangez doucement jusqu'à ce que l'ensemble devienne homogène.
- ★ Laissez bien refroidir, la ganache doit avoir la consistance d'une pâte à tartiner.

La décoration :

- ① Mixez très finement un paquet de biscuits Petit Beurre.
- ② Préparez votre pâte à sucre : colorez-la avec du colorant en gel caramel pour vous rapprocher au maximum de la couleur des biscuits.
- ③ Placez sur votre plateau de présentation un gros morceau de papier aluminium froissé pour former un monticule sur lequel reposera votre château. Collez-le au plateau avec de la colle forte.

Conseil

Cette étape est facultative, mais elle apporte du relief et du réalisme à votre création. Ne craignez rien concernant le papier aluminium : la colle forte : le plateau ne sera pas consommé.

- ④ Vaporisez un peu d'eau sur le plateau en aluminium à l'aide d'un brumisateur et recouvrez de pâte à sucre. Faites ressortir les irrégularités de la surface en appuyant légèrement avec vos mains.



⑤



⑤ bis



⑥



⑦



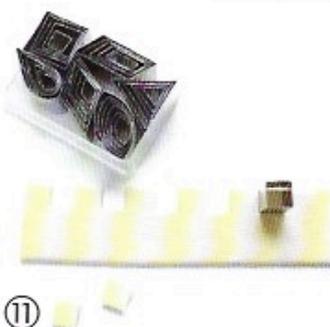
⑧



⑨



⑩



⑪



⑪ bis



⑪ ter



⑫



⑫ bis

- ⑤ Recouvrez votre gâteau carré avec de la pâte à sucre : ramenez-la vers les coins et coupez l'excédent aux ciseaux. Lissez bien.
- ⑥ Préparez les tours (non comestibles); choisissez des rouleaux d'essuie-tout de différents diamètres et découpez-les à la taille souhaitée afin que l'ensemble soit harmonieux (pas de tours trop hautes, trop nombreuses, etc.).
- ⑦ Pour recouvrir les tours, découpez une bande de pâte à sucre fine à la même hauteur que le rouleau. Humidifiez-la et enroulez votre tour dedans.
- ⑧ Imprimez une texture « mur de pierres » sur chacune des tours. Le motif peut se superposer sans problème.

Astuce

Ne vous focalisez pas sur l'imperfection des raccords, l'ensemble sera recouvert de sable.

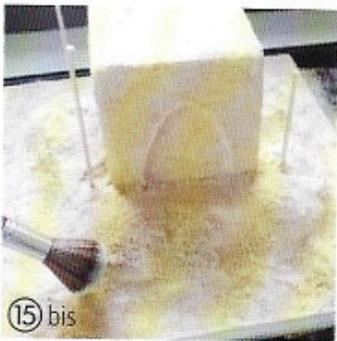
- ⑨ Recouvrez un cornet à glace de pâte à sucre pour former le toit de la tourelle.

Décoration des tours :

- ★ Ajoutez du CMC dans votre pâte à sucre (1 càc environ pour 250 g de pâte) pour qu'elle tienne bien la forme et ne s'affaisse pas. Collez le toit (cornet à glace) sur la plus petite tourelle avec du glaçage royal (ajustez sa longueur s'il vous paraît trop haut).
- ⑩ Étalez la pâte à sucre sur 3 mm d'épaisseur et découpez-la en bandes larges régulières.
- ★ Collez chaque bande sur le rebord supérieur des tours avec un peu d'eau.
- ⑪ Découpez ensuite des bandes plus fines et enlevez de petits carrés sur toute la longueur avec un mini-découpoir carré pour former la muraille. Collez ces bandes par-dessus les premières.
- ⑫ À l'aide de l'outil boule, creusez des fenêtres sur les tours et un grand portail sur le château en poussant la pâte sur les côtés.
- ⑬ Structure : afin que votre château tienne bien en place et pour que

les tours ne basculent pas lors du transport, insérez une pique à brochette (ou plusieurs) à l'emplacement de chaque tourelle.

- ⑭ Pour créer l'effet sable, appliquez du piping gel sur toute la surface du gâteau avec un pinceau large.
- ⑮ Placez le gâteau dans un plat à four creux pour minimiser les dégâts et versez les biscuits mixés dessus. Plaquez ensuite les biscuits sur toute la surface avec vos mains. Faites de même sur le plateau de présentation. Enlevez l'excès de sable avec un gros pinceau pour que l'ensemble soit visuellement plus fin (et pour que ça ne tombe pas partout quand vous voudrez le déplacer!).
- ⑯ Répétez ce procédé avec les tours : piping gel d'abord, puis chapelure de biscuits. Bonne nouvelle : les tours étant solides, vous pouvez les rouler dans le plateau et faire ainsi adhérer le sable plus facilement. Un peu comme pour les escalopes panées.
- ⑰ Pour combler l'espace creux des tubes,



Qu'est-ce que le piping gel?
 Le piping gel est un gel à décor transparent, utilisé pour la décoration des pâtisseries. Il peut servir de sous-couche pour la couverture d'un gâteau en pâte à sucre, de colle alimentaire pour vos décorations en pâte à sucre ou gumpaste, il peut être mélangé à de la glace royale ou encore à du colorant alimentaire pour écrire ou dessiner sur vos gâteaux...
 Il peut ainsi être coloré en bleu pour créer la mer, trempé, comme dans la démo, dans des miettes de Petit Beurre pour faire un effet sable, et il peut également être utilisé pour rendre l'effet transparent d'une fenêtre.

découpez un rond de pâte à sucre du même diamètre, enrobez de biscuits et placez délicatement à l'intérieur de la tour. Cachez les raccords avec un peu de biscuits écrasés. Pour plus de facilité, vous pouvez préparer ces ronds quelques heures à l'avance – moins de risques qu'ils tombent dedans !

- ★ Il ne reste qu'à assembler notre merveille. Le gâteau et les tours seront collés avec du glaçage royal et maintenus grâce aux piques intérieures. Ne stressiez pas, ça va tenir !
- ⑱ Et pour la petite touche finale, moulez quelques coquillages et bestioles marines avec de la pâte à sucre blanche mélangée avec du marron et hop, sur le sable doré !
- ★ D'ailleurs, vous aussi, filez vous détendre à la plage, le travail est terminé, bravo !

Astuce
 Vous pouvez bien évidemment fabriquer les tours 100 % comestibles : pour ce faire, enroulez votre pâte à sucre autour des rouleaux d'essuie-tout sans la coller, puis retirez délicatement le rouleau une fois que la pâte aura complètement séché et durci (48 h minimum).

