



« Mô le fantôme »

Bonjour, aujourd'hui je vous propose un nouveau tuto pour Halloween. Cette fois-ci je suis partie sur un gâteau et une déco que je voulais simple et réalisable même pour les débutants tout un conservant un effet sympa.

Je vous donne la recette du gâteau que j'ai utilisé mais je ne vous le conseille pas pour un gâteau 3D car il ne se tient pas bien. Ou alors, passez le gâteau au frigo une nuit afin que la mie se resserre mais du coup c'est moins « léger » en bouche.

Une recette style cake, quatre-quart, gâteau au yaourt (nature, aux fruits, aux pépites de chocolat) ou madeira cake tiendra mieux la route et, du coup, conviendra mieux pour un goûter que pour terminer un repas. Cet avis n'engage que moi bien entendu.



Ingédients pour le gâteau (moule en verre de $\frac{3}{4}$ litre et un moule rond de 15 cm de diamètre) :

- Mini Smarties® : 230 g.
- Farine de blé T45 : 375 g.
- Levure chimique : 28 g.

- Sucre : 375 g.
- beurre doux : 375 g.
- Oeufs moyens : 6.

Technique pour le gâteau :

- Préchauffer le four, chaleur tournante, 165 °C.
- Battre le beurre mou en pommade avec le sucre.
- Pendant ce temps, mélanger la farine et la levure.
- Ajouter les œufs 1 à 1 avec 1 cuillère de farine entre chaque.
- Incorporer le reste de farine.
- Incorporer les mini Smarties® à la spatule.
- Graisser les moules, verser la préparation dedans et cuire environ 60 minutes.
- Laisser refroidir 10 minutes dans le moule hors du four puis démouler sur grille pour faire refroidir.

Ce qu'il vous faut :

- support pour le gâteau 25 ou 30 cm (voire plus grand si vous faites un grand fantôme).
- Poudre tylose pour la colle alimentaire (mélanger de l'eau bouillante avec un peu de poudre, laisser reposer puis utiliser).
- Tapis impression effet brique.
- Pâte à sucre noire : 295 g.
- Pâte à sucre blanche : 690 g.
- lisseur pâte à sucre.

Préparation et décoration du support :



- Recouvrir votre support d'une fine couche de colle alimentaire.
- Malaxer la pâte à sucre noire, l'étaler et la poser sur votre support, bien la faire adhérer au support avec un lisseur ou votre rouleau.
- Prendre le tapis impression effet brique et le poser sur le support côté relief contre la pâte à sucre. Bien appuyer partout au lisseur mais pas jusqu'au bord du tapis (2nd photo là où se trouve la pointe du couteau) car cela marquera le trait du côté du tapis, ce qui va casser l'effet brique. Appuyer jusqu'à deux rangées de briques avant la fin du tapis (photo 3, là où il y a la pointe du couteau) voire l'avant dernière ligne.
- Retirer le tapis, le placer un peu plus bas sur votre support, marquer les motifs et recommencer ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte à sucre soit totalement décorée.



- Avec une lame de couteau lisse et aiguisée, couper l'excédent de pâte à sucre qui se trouve sur les côtés du support. Faire une boule avec le reste de la pâte à sucre et filmer en attendant de l'utiliser pour la suite du tuto.



Préparation du gâteau :



- Empiler vos gâteaux, les tailler si besoin et les recouvrir d'une fine couche de pâte à tartiner.
- Mettre un peu de pâte à tartiner sur le centre de votre support.
- Prendre votre gâteau, en le soulevant à l'aide d'une spatule que vous glisserez sous le gâteau pour le surélever de la table et ainsi pouvoir passer votre main dessous pour le prendre, puis le placer sur votre support.

Recouvrement du gâteau :



- Étaler un cercle de pâte à sucre il doit mesurer 2 fois la hauteur du gâteau en partant du bas vers le centre en haut. Pour effectuer cette mesure, vous pouvez prendre une bande de papier sulfurisée, la faire partir du bas du gâteau jusqu'en haut, fixer avec des aiguilles (propres) et mesurer.
- Malaxer votre pâte à sucre blanche, l'étaler puis couper un cercle du diamètre nécessaire.
- Venir la placer sur le gâteau sans lisser les côtés contre le gâteau, vous pouvez agencer les plis comme vous le souhaitez, attention le chocolat tâche, nettoyer bien vos mains entre chaque manipulation. Si vous faites une tâche de chocolat sur la pâte à sucre, la nettoyer de suite avec un pinceau humide. Vous pouvez si vous le préférez, recouvrir votre gâteau d'une fine couche de pâte à sucre blanche en la lissant bien contre le gâteau avant de venir poser votre cercle de pâte à sucre. Cela facilitera la manipulation des plis de votre pâte à sucre sans soucis des tâches, dans ce cas, prévoir de prendre plus de pâte à sucre blanche que la quantité indiquée au début. J'ai, par contre, zappé la photo du gâteau recouvert, oups !

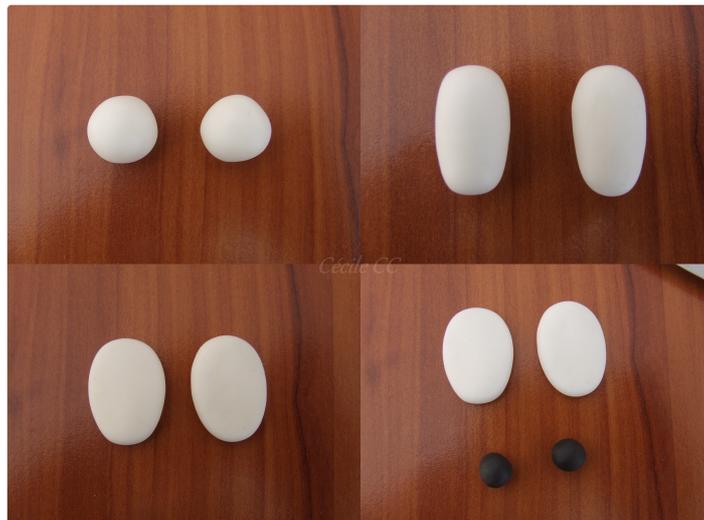
Réaliser la bouche, les yeux et les sourcils :

- Prendre une bille de pâte à sucre noire, l'étaler en boudin dont les côtés sont affinés,

plier en V puis coller contre le gâteau.



- Prendre 2 grosses billes de pâte à sucre blanche, les allonger puis les aplatir. Modeler 2 billes de pâte à sucre noire plus petites.



- Aplatir les billes noires, venir les coller sur le fond des yeux, ajuster en lissant. Modeler 2 mini billes blanches + 2 autres plus petites. Venir les coller sur les yeux noirs. Coller l'ensemble sur votre gâteau.



- Prendre 2 petites billes de pâte à sucre noire, les allonger en boudin, affiner les extrémités et venir les placer sous les yeux pour donner du peps aux yeux.

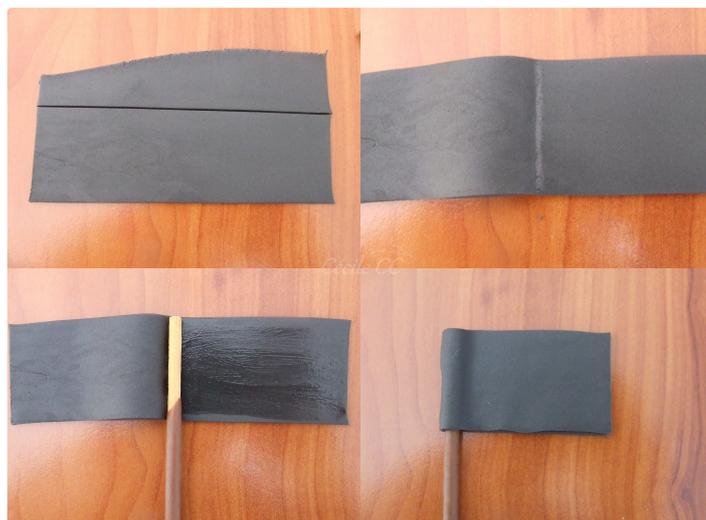


- Faire de même au dessus des yeux.
- Pour les sourcils, c'est un boudin de pâte à sucre noire affiné aux extrémités et coupé en 2. Lisser la partie couper puis coller les sourcils sur le gâteau.



Réalisation du drapeau :

- Étaler un rectangle de pâte à sucre noire (environ 12,5 x 4 cm), le plier en 2 sans trop forcer pour marquer le centre du rectangle, venir placer un Mikado® sur ce trait marqué. Mettre de la colle sur la pâte à sucre noire et replier autour du Mikado®.



- Réaliser de fins boudins de pâte à sucre blanche et écrire BOO avec sur le drapeau. Planter la pointe du couteau sur le bord du drapeau et tirer la pâte à sucre vers l'extérieur pour donner un effet tissu arraché, usé au drapeau. Venir le planter dans le gâteau.



Astuces diverses pour agrandir « Mô » ou pour le simplifier :

Vous pouvez aussi cuire 3 à 4 gâteaux ronds, les faire refroidir, les empiler et tailler en arrondi le haut du gâteau, vous pouvez aussi le faire cuire dans un saladier en pyrex 1 L ou 1 moule à gâteau pour poupée.

Dans ce cas, il faudra adapter les quantités de pâte à gâteau à la taille de votre moule, adapter les quantités de pâte à sucre (plus votre gâteau sera grand, plus il vous faudra de pâte sucre).

On peut aussi grandement simplifier le gâteau en faisant un gâteau rond simplement et en le recouvrant de pâte à sucre en gardant l'effet drapé sur les côtés. Pour la bouche, les yeux et les sourcils, le principe reste le même. Le drapeau quant à lui pourra être planté sur le dessus du gâteau ou alors sur le côté et légèrement en biais.

06/10/2016

Cécile Chalon-Chevrault alias Cécile CC

<http://www.mesgateauxrigolos.over-blog.com>

<http://www.chic-choc-cake.fr>