

Gateaux chocolat 3 étages

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

Pour le gâteau:

- 310 g de sucre
- 250 g de farine
- 60g de cacao en poudre
- 10 œufs

Pour le fourrage:

- 350 g de pépites de chocolat noir
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 10 ml de Cointreau

Pour le sirop:

- 125 ml d'eau
- 170 g de farine
- 25 g ml Cognac
- Arôme selon vos goûts (citron, cannelle, orange, vanille)

Pour le nappage:

- 510 g de chocolat noir
- 465 g de crème fraîche liquide

Pour la décoration:

- Copeaux de chocolat
- Feuilles de menthe
- Lèvres en chocolat
- Marguerites au chocolat blanc

Préparation de la recette :

Génoise

- Préchauffer le four à 180° C.
- Monter le sucre et les œufs avec un fouet jusqu'à ce qu'ils triplent de volume.
- Tamiser la farine avec le cacao et y ajouter peu à peu le mélange précédent en remuant avec une spatule tout en soulevant la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez aromatiser la pâte avec une cuillère à café d'essence de vanille.
- Répartir la préparation dans les 3 moules en les remplissant aux 3/4 puis les placer sur la plaque du four.
- Faire cuire le petit gâteau pendant 30 minutes, et 45 minutes pour le moyen et le grand.

Laisser refroidir les gâteaux dans leurs moules respectifs. Découper ensuite ce qui dépasse en vous guidant grâce à la base plane de la partie supérieure du moule. Démouler les gâteaux.

Fourrage au chocolat

- Faire chauffer la crème fraîche ; lorsqu'elle commence à bouillir, la retirer du feu et verser le chocolat.
- Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien dissout et ajouter enfin le Cointreau.

Montage du gâteau et décoration

- Découper chaque gâteau en deux (à l'horizontale).
 - Placer le premier grand disque sur une base plane et l'imbiber de sirop avec un pinceau.
 - Recouvrir de fourrage au chocolat.
 - Placer le second disque par dessus, préalablement imbibé de sirop du côté qui entre en contact avec le fourrage.
 - Répéter cette opération avec les gâteaux moyen et petit, et monter le gâteau à trois étages.
 - Préparer le nappage en chocolat. Faire chauffer la crème fraîche liquide ; lorsqu'elle commence à bouillir, la retirer du feu et verser le chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien dissout.
 - Avant que le mélange ne refroidisse, placer le gâteau sur une grille et le baigner étage par étage.
 - Le gâteau doit être congelé pour pouvoir le baigner et le démouler.
- Terminer de décorer avec les copeaux de chocolat, les feuilles de menthe baignées de chocolat, les lèvres en chocolat, les marguerites en chocolat blanc ou toute autre petite décoration que vous préférez.

Gateaux fraises 3 étages

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

Pour le gâteau:

- 310 g de sucre
- 310 g de farine
- 10 œufs

Pour le sirop:

- 125 ml d'eau
- 170 g de farine
- 25 ml de cognac
- Arôme à votre goût (citron, cannelle, vanille, orange)

Pour le fourrage:

- 280 g de jaune d'œuf
- 500 g de sucre
- 295 ml d'eau
- 1.125 g de beurre

Pour la décoration:

- Marmelade de fraise ou de framboise (facultatif)
- Fraises
- Framboises
- Pistaches
- Sucre glace

Préparation de la recette :

Crème au beurre

- Batre les jaunes jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Pendant ce temps, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.
- Ensuite ajouter peu à peu les jaunes battus en remuant pour éviter une cristallisation rapide ainsi que les grumeaux.
- Lorsque le mélange est bien homogène, continuer à battre la préparation jusqu'à ce qu'elle refroidisse puis ajouter le beurre à température ambiante en petits morceaux.
- Continuer à battre la préparation jusqu'à obtention d'une texture crémeuse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

Biscuit

- Préchauffer le four à 180° C.
- Monter le sucre et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils triplent de volume.
- Tamiser la farine en lui ajoutant le mélange précédent en remuant délicatement avec une spatule tout en soulevant la pâte.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez aromatiser la pâte avec une cuillère à café d'essence de vanille.
- Répartir la préparation dans les trois moules en les remplissant aux 3/4 et les placer sur le plateau du four.
- Faire cuire le petit gâteau pendant 20 minutes, et 35 minutes pour le moyen et le grand.
- Laisser refroidir les gâteaux dans leurs moules respectifs. Découper ensuite ce qui dépasse en vous guidant grâce à la base plane de la partie supérieure du moule. Démouler les gâteaux.

Sirop

- Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre ; faire chauffer jusqu'à ce que le sucre fonde et devienne transparent.
- Une fois que sa température a baissé, ajouter le Cognac et l'arôme choisi. Bien mélanger et laisser refroidir.

Montage du gâteau et décoration

- Découper chaque gâteau en deux (à l'horizontale).
- Placer le premier grand disque sur une base plane et l'imbiber de sirop avec un pinceau.
- Napper de marmelade (facultatif) et couvrir de crème au beurre.
- Couper les fraises et les framboises en deux et les placer sur le bord en les soutenant grâce à la crème au beurre.
- Placer le second disque par dessus, préalablement imbibé de sirop du côté qui entre en contact avec le fourrage.
- Répéter cette opération avec les gâteaux moyen et petit, et monter le gâteau à trois étages.
- Terminer avec la décoration de fraises, framboises et pistaches. Saupoudrer enfin de sucre glace (facultatif).

Gateaux «blanc de blanco»

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

Pour le gâteau:

- 630 g de sucre
- 525 g de farine
- 260 ml de lait
- 8 g de levure chimique
- 7 œufs
- 190 g de noix pelées et hachées

Pour le sirop:

- 250 ml d'eau
- 335 g de sucre blanc
- 50 ml de Cognac
- Arôme à votre goût (citron, cannelle, orange, vanille)

Pour le fourrage et le nappage:

- 340 g de chocolat blanc
- 900 ml de crème fraîche

Pour la décoration:

- Petites perles argentées

Préparation de la recette :

Fourrage et nappage

- Placer le saladier dans lequel vous battrez ensuite la crème fraîche au congélateur pour qu'il soit bien froid.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain marie avec 65 ml de crème fraîche.
- Réserver jusqu'à ce que la température baisse et qu'il soit tiède.
- Pendant ce temps, commencer à battre la crème fraîche restante dans le saladier froid et, lorsqu'elle est montée, ajouter le chocolat fondu petit à petit jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- Conserver au réfrigérateur.

Génoise

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Monter le sucre et les œufs avec un fouet jusqu'à ce qu'ils triplent de volume.
- Tamiser la farine et la levure, et l'ajouter peu à peu au mélange précédent, en intercalant avec le lait, toujours très lentement pour ne pas faire retomber le mélange. Ajouter enfin les noix.
- Répartir la préparation dans les moules en les remplissant aux 3/4 et les placer sur le plateau au four.
- Faire cuire le gâteau du petit moule pendant 35 minutes, et 40 minutes pour le moyen et le grand.
- Laisser refroidir les gâteaux dans leurs moules respectifs. Découper ensuite ce qui dépasse en vous guidant grâce à la base plane de la partie supérieure du moule. Démouler les gâteaux.

Sirop

- Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre ; faire chauffer jusqu'à ce que le sucre fonde et devienne transparent.
- Lorsque sa température baisse, ajouter le Cognac et l'arôme. Bien mélanger.
- Laisser refroidir et réserver dans un endroit frais, bien couvert.

Montage du gâteau et décoration

- Découper chaque gâteau en deux (à l'horizontale).
- Placer le premier grand disque sur une surface plane et l'imbibé de sirop avec un pinceau.
- Napper de chocolat blanc.
- Placer le second disque par dessus, préalablement imbibé de sirop du côté qui entre en contact avec le fourrage.
- Répéter cette opération avec les gâteaux moyen et petit, et monter le gâteau à trois étages.
- Recouvrir tout le gâteau avec le nappage de chocolat blanc, en le répartissant avec une spatule.
- Terminer la décoration en plaçant des petites perles argentées sur chaque frisotti.

Gâteau d'anniversaire fraise chocolat

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

Pour les génoises de fraise:

- 7 oeufs
- 1 paquet levure chimique
- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de jus liophilisé arôme fraise
- 250g de farine

Pour les génoises de chocolat:

- 7 oeufs
- 1 paquet levure chimique
- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 125g de chocolat
- 250g de farine
- quelques gouttes de vanille liquide

Pour l'association des deux génoises:

- 200g amande broyée
- crème chantillée

Préparation de la recette :

Pour les génoises de fraise:

- Mettre dans un bol les oeufs, le sucre, et le jus liophilisé arôme fraise.
- Mélanger énergiquement au fouet manuel.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau.
- Ajouter la farine et la levure chimique et bien homogénéiser.
- Pour le gâteau il est composé de 3 étages donc je partage le mélange obtenu sur 3 moules.
- Enfourner à 180°C petit moule pendant 35 minutes, et 40 minutes pour le moyen et le grand. .

Pour les génoises de chocolat:

- Mettre dans un bol les oeufs, la vanille, le sucre, et le le beurre fondu.
- Mélanger énergiquement au fouet manuel.
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger de nouveau.
- Ajouter la farine et la levure chimique et bien homogénéiser.
- Enfourner à 180°C petit moule pendant 35 minutes, et 40 minutes pour le moyen et le grand. .

Association des deux génoises:

- Couper les génoises obtenues, chacune en trois horizontalement la couche la plus supérieure est à jeter (éliminer le bombage qui peut exister en haut de la génoise).
- Dans chaque moule disposer une couche de fraise puis une couche de chocolat et ainsi de suite avec incorporation de la crème chantillée mélangée au amandes broyées entre une couche et une autre.
- Démouler puis coller les 3 formats de génoise l'une au dessus de l'autre avec de la crème chantillée.
- Recouvrir les deux génoises associées avec de la crème chantillée conservée dès le départ sans amande pour permettre l'accolement de la pâte à sucre.

Pour la pâte à sucre:

- Etaler la pâte à sucre blanche sur une grande table saupoudrée de sucre glace.
- Prendre délicatement la pâte et recouvrir les génoises puis couper le reste.
- Enfin décorer selon votre gout avec la pâte à sucre rose et les emporte-pièces «fleurs».

Gâteau «trésor»

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 0 minute

Ingrédients :

- 800 g de chocolat noir

Pour la décoration

- 200 g de chocolat blanc
- colorants en gel ou en poudre

Pour le trésor

- ce que vous voulez !

Préparation de la recette :

Montage:

- Couper le chocolat noir et en faire fondre les 2/3 au bain-marie jusqu'à atteindre 40 °C.
- Après avoir atteint cette température, ajouter le reste du chocolat coupé en petits morceaux et remuer pour obtenir un chocolat homogène.
- Avec un pinceau, badigeonner les bords et la base du petit moule pour obtenir une couche fine. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 5 minutes.
- Répéter l'opération jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 5 mm environ.
- Laisser refroidir le chocolat au réfrigérateur et démouler. Répéter l'étape 2 avec le moule moyen puis le grand moule.

Décoration

- Couper le chocolat blanc et en faire fondre les 2/3 au bain-marie jusqu'à atteindre 38 °C.
- Après avoir atteint cette température, ajouter le reste du chocolat coupé en petits morceaux et remuer jusqu'à obtention d'un chocolat homogène. Répartir le chocolat fondu dans plusieurs petits bols.
- Ajouter le colorant dans chaque bol et préparer les chocolats de différentes couleurs.
- Utiliser un stylo de décoration pour décorer le gâteau.

Préparation de la surprise

- Placer sous les gâteaux votre ou vos trésors.

Gâteaux saveur tarte tatin parfumée avec un caramel beurre salé maison.

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 70 minutes

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 1 yaourt
- Pomme façon Tatin
- 240g de farine
- 150g de sucre
- 3 oeufs
- 5ml de lait
- 80g d'huile
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- buttercream

Pour le caramel beurre salé :

- 80g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 40g de beurre demi-sel
- 100ml de crème liquide

Pour la décoration:

- 300g de pâte à sucre blanche
- 150g de pâte à sucre vert jade

Préparation de la recette :

Pour le gâteau:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez le yaourt, l'oeuf, le sucre, l'huile, le lait et le sel.
- Mélangez levure et farine, puis l'ajoutez au mélange.
- Faites un caramel avec l'eau et le sucre. Pendant ce temps, chauffez la crème jusqu'à ébullition.
- Quand le caramel est fait, ajoutez tout en mélangeant la crème chaude, et laissez cuire 1min sans arrêter de mélanger.
- Ajoutez ensuite le beurre, hors du feu.
- Ajoutez votre caramel à votre préparation, bien mélangez.
- Beurrez vos moules en silicone, que le démoulage soit parfait ! Remplissez au 2/3 et enfournez pour 22 minutes.
- Laissez refroidir et démoulez.
- Lorsque les gâteaux sont froids, égalisez la base si celle-ci ne l'est pas.

Pour l'enrobage:

- Batta le buttercream quelques minutes et rajouter du colorant bleu, pour que ça reste harmonieux.
- Mettre une fine couche de buttercream sur les gâteaux ce qui permet d'effacer quelques petits défauts. Et après on étale !!
- Bien étaler la pâte à sucre encore et encore. Mettre 2 fines couches de pâte à sucre. Il ne faut pas hésiter à prendre son temps pour façonner avec les doigts, délimiter les contours de chaque étage, etc.
- Entre la 1ère et la 2ème couche de pâte à sucre, il faut bien penser à humidifier légèrement la 1ère pour que la 2ème adhère.
- Recouvrir de petites paillettes chaque gâteau, et placer un à un chaque élément, ainsi que les petits perles argentées qui finissent la décoration.



Patiss'box[®]
LES RECETTES

Ard'ime[®]
www.ardtime.com

Les recettes

PIÈCE-MONTÉE