



Gâteaux et desserts au chocolat

Coccinelle - gâteau pour enfants



4h25 **45 min** **40 min** **3h** **480**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit au cacao

- 1 Mettre le four à chauffer à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre et réserver.
- 3 Clarifier les oeufs. Mettre les blancs dans le bol d'un batteur, les jaunes dans un saladier.
- 4 Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur. Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre à la fin pour bien les serrer.
- 5 Pendant ce temps, fouetter le reste du sucre et les jaunes dans le saladier.
- 6 Tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao en poudre.
- 7 Incorporer délicatement les blancs au mélange jaunes-sucre.
- 8 Ajouter le mélange farine-fécule-cacao, mélanger.
- 9 Verser le beurre et mélanger intimement.
- 10 Verser dans le moule à manqué, enfourner pendant 30 à 40 minutes.
- 11 Choisir un moule à manqué du même diamètre que le cul de poule qui servira au montage du gâteau.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit au cacao

25 g **Farine**
25 g **Maïzena**
135 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Beurre**
25 g **Cacao en poudre**

Ingrédients pour la mousse au chocolat

160 g **Chocolat noir**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
4 c. à soupe **Sucre
semoule**

Ingrédients pour la décoration

350 g **Pâte d'amande**
0.5 c. à café **Colorant**

Préparation de la mousse au chocolat

0.25 c. à café **Colorant**
1 Sucre glace

- 1 Faire fondre le chocolat dans un saladier placé sur un bain marie, laisser tiédir.
- 2 Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer le sucre quand les blancs commencent à monter afin de bien les serrer.
- 3 Cela permet d'obtenir des blancs bien fermes.
- 4 Mélanger les jaunes et le chocolat.
- 5 Il ne faut pas trop mélanger les jaunes et le chocolat, le mélange risque de durcir et serait difficile à mélanger avec les blancs d'œufs.
- 6 Incorporer les blancs d'œufs, mélanger délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étape 3

Montage du gâteau

- 1 Couper le biscuit au cacao en trois couches, voire en deux si le biscuit est trop fin.
- 2 Recouvrir le cul de poule de film alimentaire, verser un tiers de la mousse au chocolat.
- 3 Découper un disque de biscuit au chocolat au diamètre du cul de poule, le déposer sur la mousse au chocolat.
- 4 Recouvrir d'un autre tiers de mousse au chocolat puis d'un deuxième disque de biscuit préalablement découpé.
- 5 Ajouter le reste de mousse au chocolat puis le dernier disque de biscuit au cacao.
- 6 Appuyer légèrement pour bien uniformiser l'ensemble.
- 7 Ramener les côtés du film alimentaire vers le milieu du biscuit, les attacher.
- 8 Entreposer pendant 3 heures minimum au réfrigérateur.

Étape 4

Montage du décor

- 1 Colorer les 3/4 de la pâte d'amande en rouge, le reste en noir en gardant un peu de pâte pour faire les yeux et la bouche de la coccinelle.
- 2 Étaler la pâte au rouleau en saupoudrant le plan de travail de sucre glace.
- 3 Confectionner un grand disque de pâte d'amande rouge pour faire le corps de la coccinelle.
- 4 Découper 6 petits disques de pâte d'amande noire à l'aide de l'emporte-pièces pour faire les points de la coccinelle.
- 5 Garder le reste de la pâte d'amande noire pour réaliser la tête de la coccinelle.
- 6 Coller les yeux et la bouche de la coccinelle sur la tête et les points sur le corps.
- 7 Pour coller efficacement la pâte d'amande, il faut légèrement humidifier la surface à coller.
- 8 Attacher la tête au corps de la coccinelle.
- 9 Essuyez avec un chiffon propre les éventuelles traces de

sucre glace.