

Gâteaux

Gâteau monster high


1h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

529

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à sucre blanche

- 1 Préalablement, imprimer 2 masques de Monster High sur papier.
- 2 Découper les contours extérieurs du premier masque Monster High à l'aide de ciseaux.
- 3 Puis découper les yeux du premier masque.
- 4 Eventuellement découper les yeux à l'aide d'un cutter sur une planche en bois.
- 5 Puis détourer le nez.
- 6 Conserver la pâte à sucre dans un sac plastique pour éviter qu'elle ne sèche.
- 7 La pâte à fleur ou gumpaste peut être utilisée à la place de la pâte à sucre, l'avantage est qu'elle durcit très rapidement.
- 8 Sinon, pour faire durcir la pâte à sucre plus vite, on peut ajouter de la poudre CMC à raison de 2 cuillères à café pour 500 g de pâte.
- 9 Travailler la pâte à sucre blanche avec la paume de la main.
- 10 Remplir préalablement une gaze de sucre glace ou de maïzena puis la fermer avec un lien. Cela permet d'en

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

 900 g **Génoise**

Ingrédients pour le décor

 700 g **Pâte à sucre**

 500 g **Pâte à sucre**

 4 c. à soupe **Pâte à tartiner**

 100 g **Pâte à sucre**

 1 **Colorant**

saupoudrer très légèrement sur le plan de travail.

- 11 La pâte d'amande est moins intéressante pour cette recette car elle n'existe pas dans la couleur blanche et elle sèche mal.
- 12 Étaler la pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à atteindre la taille du masque. Poser le masque sur la pâte.
- 13 Pour découper la pâte à sucre, utiliser un couteau à pâte à modeler, une petite roulette ou un couteau fin de cuisine.
- 14 Découper la pâte à l'aide d'un couteau à pâte à modeler en suivant bien les contours du masque.
- 15 Puis découper les yeux, les retirer.
- 16 Tapoter les bords avec une spatule pour les rendre nets.
- 17 Couper le nez à l'aide d'un petit couteau. Puis mettre le masque en pâte à sucre de côté.
- 18 Prendre le deuxième masque Monster High découpé à 1 cm du bord, la poser sur la génoise. Le fixer à l'aide de cure dents puis découper les contours à l'aide d'un couteau.

Étape 2

Préparation de la pâte à sucre noire

- 1 Poser la pâte à sucre noire sur une toile de silicone, la travailler avec les mains.
- 2 Il est aussi possible de prendre une pâte à sucre blanche puis de la teinter. Mais cette manipulation est déconseillée avec les couleurs noire et rouge pour lesquelles des quantités trop importantes de colorant seraient nécessaires.
- 3 Étaler la pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 L'étaler jusqu'à ce qu'elle devienne plus grande que la taille du gâteau pour pouvoir l'envelopper totalement.
- 5 Poser le gâteau sur un socle en carton rond. Napper entièrement le gâteau de pâte à tartiner à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 6 La pâte à tartiner va servir de colle entre le gâteau et la pâte à sucre. Si celle-ci est un peu trop dure, la faire légèrement réchauffer au micro-ondes.
- 7 Poser le gâteau avec son carton sur la pâte à sucre noire. Découper celle-ci tout autour du carton en respectant une marge de 5 cm environ. Retirer l'excédent.
- 8 Puis retirer le carton avec le gâteau.
- 9 Prendre la toile de silicone avec la pâte à sucre, la retourner sur le gâteau. Puis retirer la toile de silicone.
- 10 Appuyer la pâte à sucre sur les bords du gâteau pour lui donner sa forme. Puis couper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau.
- 11 Appuyer légèrement sur les bords à l'aide du couteau pour que la pâte à sucre épouse les formes du gâteau.

Étape 3

Réalisation du noeud

- 1 Découper le masque du noeud à l'aide de ciseaux. Ne garder que les parties blanches, le noeud est donc découpé en trois parties.
- 2 Etaler la pâte à sucre rose fuchsia à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 3 Poser le gabarit du noeud sur la pâte, le découper à l'aide du couteau.
- 4 Aplatir les bords à l'aide de la spatule pour rendre les contours nets. C'est le détail qui va rendre le décor réussi.
- 5 Napper le noeud d'un colorant argent à l'aide d'un pinceau souple.

Étape 4

Finalisation du gâteau

- 1 Récupérer le gâteau.
- 2 Pour coller les décorations sur le gâteau, utiliser de l'eau ou de la colle alimentaire. Cette seconde solution est nettement préférable.
- 3 Tartiner l'envers du masque blanc de colle à l'aide d'un pinceau.
- 4 Le retourner puis le déposer sur le centre du gâteau.
- 5 Ajouter un point de colle sur les différentes parties du noeud, le disposer sur le haut du gâteau.
- 6 Pour faire participer les enfants, leur faire découper la pâte à sucre avec des emporte-pièces.
- 7 Le gâteau doit être bien froid au moment d'être recouvert de pâte à sucre.