

Gâteaux

Gâteau hello kitty



45 min 45 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

492

CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préparer à l'avance un gâteau peu sucré. Celui-ci doit être bien froid au moment de la réalisation de la décoration. Le poser sur une planche à découper.
- 2 Poser le gabarit de la tête d'Hello Kitty sur le gâteau, le faire tenir à l'aide de cure dents.
- 3 Découper le gâteau tout autour du gabarit à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 4 Maintenir le couteau bien droit.
- 5 Retirer les chutes et nettoyer le tour du gâteau. Le mettre sur un carton.

Étape 2

Garniture du gâteau

- 1 Retirer les cure dents et le dessin.
- 2 Découper les contours du gabarit du noeud d'Hello Kitty. Garder le reste du dessin.
- 3 Pour couvrir le gâteau, choisir de la pâte à tartiner, une ganache ou une crème au beurre.
- 4 A l'aide d'une cuillère, napper le gâteau de pâte à tartiner.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

900 g **Génoise**

Ingrédients pour la décoration

200 g **Pâte d'amande**
3 c. à soupe **Pâte à tartiner**
50 g **Pâte à sucre**
50 g **Pâte à sucre**
1 **Colorant**

- 5 Si celle-ci est un peu trop dure, la faire légèrement réchauffer au micro-ondes.
- 6 Egaliser la surface du gâteau à l'aide d'une spatule. Passer une fine couche de pâte à tartiner sur les bords du gâteau.

Étape 3

Décoration du gâteau

- 1 Dérouler délicatement la pâte d'amande prête à dérouler.
- 2 La retourner et la poser directement sur le gâteau en prenant appui sur le bord.
- 3 Retirer le papier sulfurisé. Appuyer sur les bords pour faire coller la pâte d'amande et lui donner la forme du gâteau.
- 4 Autre possibilité : retourner le gâteau et replier le pâte d'amande sur celui-ci. Puis retourner le gâteau à nouveau sur l'endroit.
- 5 Appuyer sur les côtés à l'aide d'un rouleau pour redonner forme au gâteau. Bien faire rentrer la pâte d'amande sous le gâteau à l'aide d'un couteau.
- 6 Essuyer les côtés du plat à l'aide d'un papier absorbant car la pâte d'amande est souvent un peu luisante.
- 7 Prendre un morceau de pâte à sucre rose, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Poser le gabarit en forme de noeud dessus, puis découper les contours avec un couteau fin.
- 9 Retirer les chutes, retirer le gabarit et travailler les bords pour leur donner une découpe nette.
- 10 Découper le coeur du noeud du gabarit.
- 11 Etaler à nouveau un peu de pâte à sucre, poser le coeur du noeud dessus et découper.
- 12 A l'aide d'un pinceau, déposer un peu de colorant argent sur le noeud.

Étape 4

Dressage

- 1 Pour coller les décorations sur le gâteau, utiliser de l'eau ou de la colle alimentaire.
- 2 Tartiner de la colle sur le coin droit du gâteau puis déposer le noeud.
- 3 Remettre de la colle sur le centre du noeud et coller le coeur. Appuyer légèrement avec les doigts.
- 4 Mettre un peu de colle tout autour du coeur du noeud, déposer régulièrement des billes de sucre jaunes.
- 5 Etaler à nouveau un peu de pâte à sucre.
- 6 Pour travailler la pâte à sucre, il est possible d'utiliser des emportes pièces ou des ustensiles à pâte à modeler.
- 7 Prélever 6 petites fleurs à l'aide de petits emportes pièces.
- 8 Mettre une pointe de colle au centre de chaque fleur et

y poser une bille de sucre jaune. Puis déposer sur le gâteau les 6 fleurs, préalablement nappées de colle, les unes à côté des autres, à l'opposé du noeud.

- 9** La pâte à sucre noire tâche les mains, il est préférable de l'utiliser en dernier.
- 10** Rouler un peu de pâte à sucre noire entre les mains et former deux billes allongées pour les yeux.
- 11** Poser le gabarit sur le gâteau. Puis à l'aide d'un cure dent, marquer la localisation du centre des yeux au travers du gabarit.
- 12** Retirer le gabarit et disposer les yeux sur le gâteau.
- 13** Rouler à nouveau une bille allongée pour former le nez, la napper de colle et la poser au centre du gâteau.
- 14** Etaler un peu de pâte à sucre noire à l'aide du rouleau, puis découper une première fine bande à l'aide d'un couteau pour réaliser les moustaches.
- 15** Positionner une moustache sur le côté du gâteau. Puis découper les 5 autres moustaches et les positionner sur les côtés du gâteau, à raison de 3 moustaches par côté.
- 16** Couper l'excédent de pâte à moustache sur les côtés. Nettoyer les bords et servir le gâteau.