

Gâteau d'anniversaire 3D et son avion

Pour 8 personnes

Gâteau à commencer la veille pour le lendemain
ou tôt le matin pour le soir



Ce gâteau se compose de

- 1 mousse au chocolat -recette perso- (6 œufs + 250 g de chocolat) + 2 poires
- 1 génoise à préparer la veille (4 œufs + 80 g de sucre + 60 g de farine + 60 g de maïzena, farines tamisées ensemble)
- 1 décor en pâte d'amande : 400 g pour le dôme bleu - 250 g pour les nuages blancs et 100 g pour l'avion
- colorants alimentaires en poudre bleus et rouges
- petites étoiles en sucre

La génoise + la mousse au chocolat à la poire formeront une charlotte

La veille ou tôt le matin

La charlotte

Préparer la mousse au chocolat (en 10 min, elle est prête)

Battre 6 blancs d'œufs bien fermes dans le TM ou dans le KitchenAid. A réserver.

Dans un récipient, faire fondre 250 g de chocolat avec 3 CS de café bien fort (coulé de la cafetière filtre).

Mélanger bien le chocolat et le café à l'aide d'un fouet à main. Ajouter ce chocolat aux blancs d'œufs en neige, délicatement, avec une cuillère en bois. Mettre au frais 3 à 4 heures, c'est le temps de refroidissement minimum nécessaire pour qu'elle soit bien ferme.

Préparer la génoise

Préchauffer le four à 180°C.

- Si vous utilisez le KitchenAid, mettre le fouet à fils :

Blancs d'œufs + une pincée de sel + le sucre. Fouetter jusqu'à VIT 8 afin que les blancs deviennent mousseux, il ne faut pas qu'ils soient fermes. Mettre VIT 2 et ajouter les jaunes puis les farines en pluie, jusqu'à une préparation homogène. OU

- Si vous utilisez le Thermomix, mettre le fouet sur les couteaux :

Mettre les blancs d'œufs + le sucre.

Régler 4 min VIT 3,5. (votre bol doit être parfaitement propre et sec)

Ajouter les jaunes d'œufs.

Régler 15 sec VIT 2.

Ajouter farine et maïzena tamisées ensemble

Régler 1 min VIT 2.

Verser la préparation de la génoise sur le flexipat Demarle et étaler à l'aide d'une spatule.
Cuire environ 10 à 15 min à 180°C (la génoise doit être légèrement dorée).
Démouler quelques instants après sortie du four, sans laisser refroidir (sinon le biscuit casserait)

Le dôme

De suite, prendre un saladier de 24 cm de diamètre et le retourner sur la génoise pour en découper un disque.
Garder le reste de génoise pour le fond du gâteau.

Découper un triangle dans le disque (voir photo).



Clic pour agrandir la photo

Chemiser le saladier de 2 grandes feuilles de film étirable. Y déposer la génoise et bien tasser, afin d'y former un dôme. Le remplir de mousse au chocolat et des quartiers d'une poire et renouveler l'opération jusqu'au-dessus, avec le reste de mousse et la 2e poire. Former un couvercle avec le reste de génoise.



Clic pour agrandir la photo

Recouvrir du film étirable qui débordé du saladier. Mettre la charlotte obtenue au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain

Les décors

Prendre 400 g de pâte d'amande, la malaxer pour la rendre plus molle. Y faire un creux et déposer 2 gouttes d'eau + une infime quantité de colorant en poudre bleu. Refermer pour en faire une boule et pétrir un instant pour que la couleur se fige.

Sur la toile Roulpat Demarle ou sur votre plan de travail, saupoudrer de sucre glace.
Étaler cette pâte bleue sur environ 5 mm d'épaisseur. A réserver.

Démouler la charlotte sur un plat de service. Elle se décolle et tombe toute seule du saladier (photo)



Clic pour agrandir la photo

Plier la pâte d'amande bleue en 2 pour pouvoir la soulever et couvrir le dôme sur la moitié (1ère photo ci-dessous).
Déplier l'autre moitié pour que tout soit recouvert. Retirer l'excédent de pâte tout autour du dôme, à l'aide d'un couteau. Lisser le dôme avec un papier essuie-tout, pour ôter les éventuels plis et taches de sucre glace.



Façonner des petites boules de la taille d'une belle noisette avec la pâte d'amande (250 g) pour réaliser les nuages et les coller les uns aux autres. Parsemer le ciel de petites étoiles en sucre. Modeler un petit avion d'environ 7 à 8 cm de long (voir photos) et le poser sur le dessus.