

Gâteau d'Anniversaire – Au pays des Moutons



Il est troooop mignon !!!

C'est l'effet attendu lors de la présentation du gâteau d'anniversaire de votre bambin pour la fête de sa première année (*ou même sa deux ou troisième hein ^^*). Et pour aider les supers mamans qui gravitent autour de moi j'ai décidé de tout vous expliquer étape par étape.

Vous n'avez pas tout pigé ?

Suivez bien je reprends ☐



Depuis un peu plus d'un an il pleut des naissances dans mon entourage.

Quoi, c'est l'âge vous croyez ?

Du coup je vois arriver les mamans poules en me demandant :

- « C'est dur de faire un gâteau d'anniversaire ? »

- « Y a quoi que je peux faire facilement ? »

et comprenez moi bien je NE me MOQUE ABSOLUMENT PAS.

Non, au contraire je trouve ça très choux de vouloir passer derrière la marmite pour épater votre grumeau.

Du coup je cherche quelques idées ici et là et je montre aux concernées, mais voilà si Pinterest est génial pour trouver l'inspiration, niveau détails des recettes je trouve cela plutôt flou.

Ce petit mouton par exemple, on le voit partout, mais son montage beaucoup moins.



Du coup j'ai profité de l'anniversaire d'un Grand n'enfant pour tester la confection du Gâteau mouton et surtout pour trouver la composition qui fera aussi mouche à la dégustation.

Non parce que je vous vois venir ...

« Oh bah je vais acheter un gâteau en sachet et puis mettre

plein de pâte à sucre et plein de bonbons et TA-DA » ... mais euh vos invités doivent le manger nan ?! ^^.

Donc on charge moins, on fait plus simple en déco, mais on essaye d'accorder les goûts.

Ce gâteau est composé d'un cake à la Noix de Coco & aux Nectarines rôties et d'une ganache Noix de Coco. Il allie la gourmandise et la richesse de la noix de coco à la fraîcheur de la nectarine. A la dégustation le gâteau est ultra fondant, on évite ainsi l'étouffe Mémé ☐

Rien ne vous empêche de changer les saveurs, mais pensez toujours que vous allez avant tout le manger.



Bon fini de blablater en avant pour la recette et la technique !

Ingrédients :

Pour le cake

- * 2 nectarines
- * 1 càS de noix de coco râpée
- * 1 càS de miel

- * 225gr de farine
- * 1càc de levure chimique
- * 125gr de beurre demi sel mou
- * 210gr de sucre
- * 3 oeufs
- * 200ml de lait de coco réduit

1) ***Pour le lait de coco réduit*** : portez 400ml de lait de coco à ébullition dans une casserole puis laissez frémir pendant 20 minutes. Votre préparation doit réduire de moitié.

2) ***Pour les nectarines*** : coupez-les en lamelles, disposez-les dans un plat allant au four, nappez de miel puis saupoudrez de noix de coco râpée. Enfournez environ 20 minutes à 180°. Laissez refroidir.

3) ***Pour le cake*** : Dans le bol d'un robot fouettez vivement le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange pâle et mousseux. Ajoutez les oeufs un à un en mélangeant 30 secondes entre chaque.

Dans un autre bol tamisez ensemble la farine et la levure.

Ajoutez à votre première préparation la moitié de la farine et la moitié du lait de coco réduit puis mélangez. Ajoutez la seconde moitié des préparations et mélangez à nouveau pour obtenir une pâte homogène.

Terminez en ajoutant délicatement, à la spatule, les lamelles de nectarines rôties découpées en dés.

Versez la pâte dans un moule rond de 15cm de diamètre et enfournez 1h30 à 160°/150°, la pointe du couteau doit ressortir sèche, mais le cake ne doit pas être trop sec non plus.

Laissez tiédir avant de démouler sur une grille jusqu'à son refroidissement complet.



Pour la ganache :

- * 250ml de crème liquide entière*
- * 100ml de lait de coco réduit*
- * 50ml de confiture de noix de coco*
- * 1 càS de mascarpone*
- * 2 càS de noix de coco râpée*

Dans le bol de votre robot versez tous les ingrédients bien froid sauf la noix de coco râpée et fouettez le tout jusqu'à obtenir une chantilly ferme.

Ajoutez la noix de coco râpée et mélangez à nouveau rapidement.

Réserver en poche à douille au réfrigérateur jusqu'au montage.



Pour le Montage

- * 15 à 20 Chamallow
- * du sucre coloré en rose

- * de la pâte à sucre noir
- * un petit bonbon rose
- * le cake
- * la ganache
- * 4 grosses pailles
- * Noix de coco râpée

1) Une fois votre cake bien refroidie, même passé au réfrigérateur si vous le souhaitez, coupez le en trois parts égales.

Sur un plat de la dimension de votre cake déposez une première couche de gâteau, pochez un peu de ganache puis disposez par dessus une seconde couche de cake. Répétez l'opération une nouvelle fois.

2) Pour sécuriser le tout, utilisez des grosses pailles que vous enfoncez dans le gâteau comme ci-dessus. Coupez-les pour qu'elles ne dépassent pas. Avec un couteau à pain enlevez les côtés et le dessus de votre cake.

Cela permet une plus jolie découpe sans différence de couleur, mais cela évite aussi l'effet « crouton sec » à la dégustation

□

3) Laissez le cake figer au frais au moins 30 minutes.

Pendant ce temps préparez vos décorations : roulez de petits boudins de pâte à sucre pour réaliser les yeux et la bouche du mouton et laissez sécher pour que le tout durcisse. Coupez un chamallow en deux et trempez la face collante dans du sucre coloré en rose pour former les oreilles.

4) Reprenez votre cake, recouvrez-le avec le reste de ganache et lissez au maximum avant de recouvrir les cotés et le dessus de noix de coco râpée.

Disposez vos yeux, bouches, nez et oreilles puis coupez des chamallows en deux et disposez-les pour former le pelage du mouton. Un chamallow en entier sera trop haut alors qu'une moitié est parfaite et en plus l'intérieur collant permet de le fixer sur le gâteau □





Une photo à la découpe – il faut éviter les pailles ^^ sinon le cake est très moelleux, chargé du jus des nectarines surtout la dernière couche il est cependant parfaitement cuit !