

Gâteau damier rose & jaune en pâte à sucre

Pour 12 personnes

Préparation : +/- 1h30 - Cuisson : 30 x 3 min

Ustensiles spécifiques :

- 1 robot ou fouet électrique
- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 thermomètre de cuisson (facultatif)
- 1 spatule
- 1 kit de 3 moules à gâteau damier
- 1 lisseur à pâte à sucre
- 1 roulette pour découper la pâte à sucre



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour les gâteaux damiers :

- 8 œufs
- 450g de sucre
- 250g de beurre mou
- 5cs de lait entier
- 500g de farine
- 1,5cc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2cs d'huile
- 4cc d'extrait de citron liquide ou le jus de 3 citrons jaunes
- 1 pointe de colorant alimentaire jaune
- 2cc d'extrait de framboise liquide
- 1 pointe de colorant alimentaire rose

Pour la crème au beurre à la meringue suisse :

- 142g de sucre fin
- 71g de blancs d'œuf (soit 2,5 blancs d'œuf) à température ambiante
- 142g de beurre mou
- 1cc d'extrait de citron liquide

Pour la décoration :

- 300g de Pâte à sucre fuchsia
- 100g de pâtes à sucre de couleurs différentes
- colle alimentaire

Réalisation :

Pour les 3 gâteaux :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans un récipient, détendre à la fourchette 8 œufs entiers.
- Faire blanchir ces œufs avec le sucre en poudre, le mieux étant de le faire à l'aide d'un robot. Le mélange doit augmenter de volume.
- Incorporer ensuite le beurre mou, mélanger, puis ajouter le lait entier. Bien mélanger pour homogénéiser.
- Ajouter petit à petit la farine, le bicarbonate de soude et la pincée de sel.
- Terminer en ajoutant l'huile. Ne pas trop mélanger.
- Diviser la pâte obtenue en deux parts égales dans 2 récipients.
- Ajouter au premier récipient 4cc d'extrait de citron liquide ou le jus des citrons jaunes et une petite pointe de colorant jaune alimentaire.
- Ajouter au deuxième récipient quelques gouttes d'extrait de framboise et une pointe de colorant rose alimentaire.
- Passer à l'étape de remplissage des 3 moules en respectant l'alternance des couleurs grâce à l'intercalaire fourni. Il faut remplir chaque moule environ à sa moitié, pas plus, afin de pouvoir faire les 3 moules. Il faut intervertir les couleurs pour l'un des gâteaux.
- Enfourner ensemble (si vous avez un grand four) ou successivement les 3 moules pour 25 à 30 minutes.
- Laisser refroidir sur une grille puis démouler.

Pour la crème au beurre à la meringue suisse :

- Bien mélanger le sucre fin et les blancs d'œufs, faire mousser un petit peu.
- Au bain-marie, faire chauffer le mélange blanc d'œuf + sucre sans cesser de le fouetter (même pas une seconde) jusqu'à 66° au moins cinq minutes. Le but de la manœuvre est de dissoudre complètement le sucre dans l'œuf et détruire les salmonelles de l'œuf. En revanche, on est très proche de la température de coagulation du blanc d'œuf, c'est pourquoi **il ne faut pas arrêter de fouetter une seule seconde**, sous peine de voir le blanc cuire ! A la fin de cette étape, si vous trempez la main, vous ne sentirez plus les grains de sucre.
- Monter le mélange blanc+ sucre en meringue ferme (avec le fouet) et jusqu'à ce que le mélange redevienne tiède : c'est la meringue suisse, différente de la meringue italienne et de la meringue française.
- Quand la meringue est tiède, utiliser la feuille du robot (ou à la spatule) sur vitesse lente et incorporer le beurre cube par cube (c'est un peu long...). **Et nous y voilà !!!**
- Pour aromatiser la crème, ajouter l'extrait de citron.
- Rajouter 40g si la crème peine à s'épaissir.

Conservation: la crème est stable plusieurs jours à température ambiante, encore plus longtemps au frigo. Elle se congèle et se décongèle bien. Quoi qu'il en soit, avant de l'utiliser, penser toujours à la fouetter de nouveau. Et si elle passe au frigo, la laisser revenir à température avant de s'en servir.

Pour le montage :

- Tailler les biscuits pour qu'ils soient bien plats et que les bords soient nets.*
- Étaler une couche de crème sur le premier gâteau. Recouvrir du second qui a les couleurs opposées. Et recommencer encore. Terminer par le dernier gâteau et napper de crème dessus et autour. Bien lisser.*
- Étaler la pâte à sucre fuchsia. Recouvrir le gâteau. Lisser sans attendre car la pâte peut vite être difficile à travailler.*
- Retirer le surplus de pâte à sucre avec la roulette.*
- A l'aide des autres pâtes à sucre de couleur, créer la décoration souhaitée et coller avec la colle alimentaire.*
- Réserver dans une pièce de type garage et non au frigo sous peine de voir la pâte à sucre fondre.*



www.lesdelicesabelle.fr

Bon appétit !