

Et paf la sorcière !

8 personnes | difficulté :



Dimensions finales :

gâteau rond de 16cm de diamètre et de 20 cm de hauteur.

Pour le gâteau au chocolat

chocolat noir : 410 g
lait : 30 cl
farine : 200 g
sucre en poudre : 400 g
beurre : 400 g
oeufs : 12
vanille : QS

Pour le glaçage miroir orange

gélatine en poudre, qualité « or » ou 200 Bloom : 20 g
eau (pour hydrater la gélatine) : 140 g
eau : 125 g
sucre semoule : 300 g
glucose : 300 g
lait concentré non sucré : 200 g
chocolat blanc : 300 g
colorant orange en poudre hydrosoluble

Pour la coque de chocolat (à mettre sous le glaçage orange)

1 tablette de chocolat blanc

Pour les modelages

un peu de pâte à sucre noire
un peu de pâte à sucre blanche
un peu de pâte à sucre violette
un peu de pâte à sucre verte
2 pailles à boire
une longue pique à brochette en bois

Le gâteau au chocolat

Mettez dans une casserole au bain-marie le chocolat en morceaux, le beurre et le lait additionné de vanille. Remuez avec une spatule en bois. Lorsque cette préparation est

onctueuse, ajoutez la farine et le sucre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez refroidir légèrement. Puis ajoutez les jaunes d'œufs dans la préparation au chocolat. Montez les blancs en neige très ferme et les incorporez délicatement à la préparation. Beurrez et farinez un cadre ou un moule de 35x35 cm et de 5cm d'épaisseur. Verser la préparation dans le moule ou le cadre, et laissez cuire à four doux, à 160°C (th.4) pendant 1 heure. Laissez refroidir sur une grille.

Préparation du glaçage miroir orange

Hydratez la gélatine avec les 140 g d'eau. Portez à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Versez sur le lait concentré et la gélatine hydratée, puis sur le chocolat blanc cassé en petits morceaux. Plongez un pied mixeur au fond de la casserole en évitant de faire des petites bulles, qui seraient très disgracieuses sur le gâteau. Versez cette préparation dans un récipient profond mais peu large, en la passant au travers d'une passoire fine. Ajoutez le colorant et mixez de nouveau, très peu de temps. Utilisez le colorant à environ 28°C/30°C.

** Les quantités sont importantes mais obligatoires, pour vous permettre de faire deux couches de glaçage.*

*** Le surplus de glaçage se garde dans une boîte hermétique au congélateur, ou bien 3 ou 4 jours au frigo.*

Les modelages

Le balai : étalez la pâte à sucre noire, sur 1 mm d'épaisseur. Découpez un rectangle de 10 cm de long. Puis l'enroulez sur une extrémité de la baguette chinoise en bois. Réservez.

Le chapeau : étalez la pâte à sucre noire, sur 2 mm d'épaisseur. Découpez un cercle dans la pâte à sucre. Faire un cône dans la pâte à sucre noire. Collez les deux pièces ensemble, le cône et le cercle. Étalez la pâte à sucre verte, sur 1 mm d'épaisseur. Découpez une petite bande pour faire le ruban du chapeau. Réservez.

La jupe : étalez la pâte à sucre noire, sur 1 mm d'épaisseur. Découpez un long rectangle pour former la jupe noire.

Le jupon : étalez la pâte à sucre blanche, sur 1 mm d'épaisseur. Découpez plusieurs bandes pour former le jupon. Aplanir le bord des bandes, pour simuler la dentelle.

Les jambes : coupez chacune des deux pailles sur 10 cm de long. Étalez la pâte à sucre violette sur 1 mm d'épaisseur, puis découpez des rectangles pour former les chaussettes. Entourez ces chaussettes autour de chaque paille.

Les chaussures : prenez une petite boule de pâte à sucre noire puis mettez-la en forme de chaussure. Répétez ainsi pour l'autre chaussure. Plantez les chaussures sur leur paille.

Le glaçage du gâteau

Démoulez le gâteau au chocolat. Avec un cercle de 16 cm de diamètre, découpez quatre ronds. Empilez les 4 ronds les uns sur les autres, pour atteindre 20 cm de hauteur. Préparez la coque de chocolat, en le faisant fondre au bain-marie. Laissez refroidir un peu le chocolat sans qu'il se fige totalement mais qu'il épaississe. Passez une première couche de chocolat blanc, sur tout le gâteau au chocolat, puis laissez figer au frigo. Puis passez une deuxième couche de chocolat blanc, et remettez au frigo. Placez le gâteau sur une grille posée sur un plat, pour récupérer le glaçage miroir orange. En une seule fois, faites couler le glaçage miroir orange sur tout le

gâteau. Laissez couler l'excédent. Glacez une deuxième fois le gâteau avec le glaçage miroir orange. Réservez à température ambiante.

Décoration du gâteau

Plantez les jambes de la sorcière sur le dessus du gâteau. Enroulez les deux jambes avec le jupon blanc et terminez en entourant le jupon blanc de la jupe noire. Piquez le balai sur le côté du gâteau. Posez le chapeau de la sorcière sur le bord du gâteau. Collez les petits yeux en sucre, sur tout le pourtour du gâteau. Déposez de la barbe à papa au pied du gâteau, pour simuler les toiles d'araignée.

