

Splatoon (poirier)



8 personnes | difficulté : moyenne | cuisson : 5 minutes |
préparation : 60 minutes

Le biscuit joconde

Ingrédients : 75 g d'œufs, 55 g de sucre glace, 15 g de farine T55, 55 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 50 g de blancs d'œufs, 5 g de sucre, 10 g d'huile neutre

1. Montez au fouet l'oeuf, le sucre glace et la farine tamisés et la poudre d'amande.
 2. Montez les blancs en neige avec le sucre et la pincée de sel.
 3. Mélangez les deux préparations, puis ajoutez l'huile et faites retomber légèrement le biscuit.
 4. Faites cuire à 200°C pendant 5 minutes.
-

La chantilly mascarpone

Ingrédients : 500 g de mascarpone, 50 g de sucre glace, 1 gousse de vanille

1. Ouvrez la boîte de poires et égouttez-les.
 2. Ouvrez la gousse de vanille et récupérez les graines.
 3. Fouettez au batteur, le mascarpone avec le sucre glace et les graines de vanille, pour en faire une chantilly.
-

Le montage du gâteau

Ingrédients : le biscuit joconde, la chantilly mascarpone, 1 grosse boîte de poires au sirop

1. Découpez le biscuit joconde, en deux épaisseurs égales.
 2. Prendre un cadre rectangulaire, puis y déposez au fond une épaisseur de biscuit.
 3. Étalez la chantilly mascarpone sur le biscuit.
 4. Coupez les poires en lamelles épaisses, et les déposez sur la chantilly mascarpone.
 5. Recouvrir les poires avec de la chantilly (en garder un peu pour garnir le pourtour du biscuit, lorsqu'il sera démoulé).
 6. Puis y déposez la dernière épaisseur de biscuit.
 7. Réservez une nuit au frigo.
-

La décoration

Ingrédients : 1 paquet de pâte d'amande de chaque couleur : blanc, bleu, rouge, vert. 2 pailles, de la colle alimentaire, 2 petits yeux en sucre pour le calamar.

Le gâteau

1. Retirez le cadre pour démoulez le gâteau.
2. Étalez la pâte d'amande blanche sur 2 mm d'épaisseur, et recouvrir le gâteau.
3. Étalez les autres pâtes d'amandes, et y découpez des formes pour imiter les tâches de peinture.
4. Collez les taches de peinture sur le gâteau, avec la colle alimentaire.

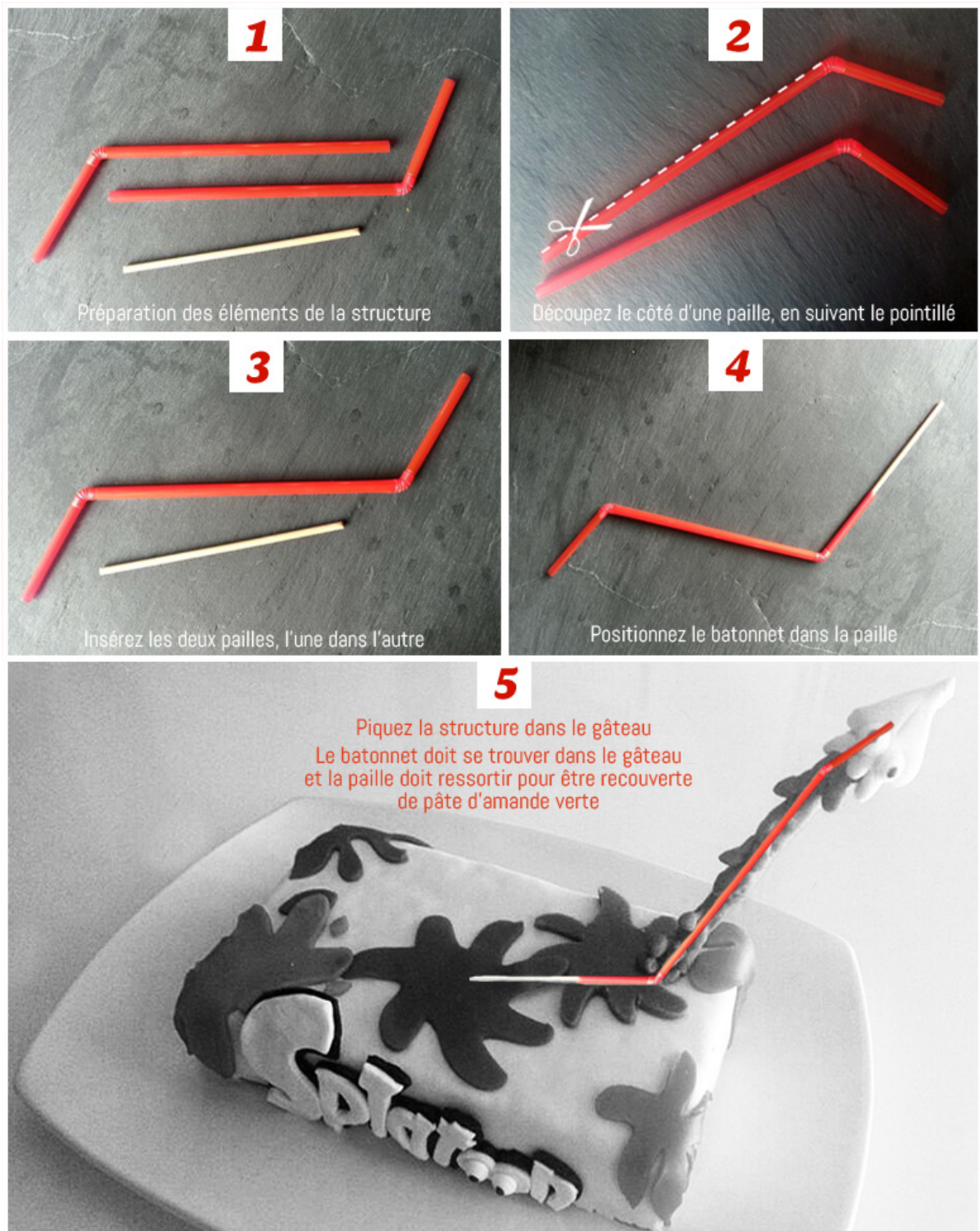
Le texte Splatoon

1. Etalez de la pâte d'amande noire, sur 1 mm d'épaisseur.
2. Découpez le gabarit ci-dessus, autour des traits noirs.
3. Etalez de la pâte d'amande blanche, sur 1 mm d'épaisseur.
4. Découpez chacune des lettres blanches, et les positionner sur l'empreinte noire comme ci-dessous. Les coller avec un peu de colle alimentaire.

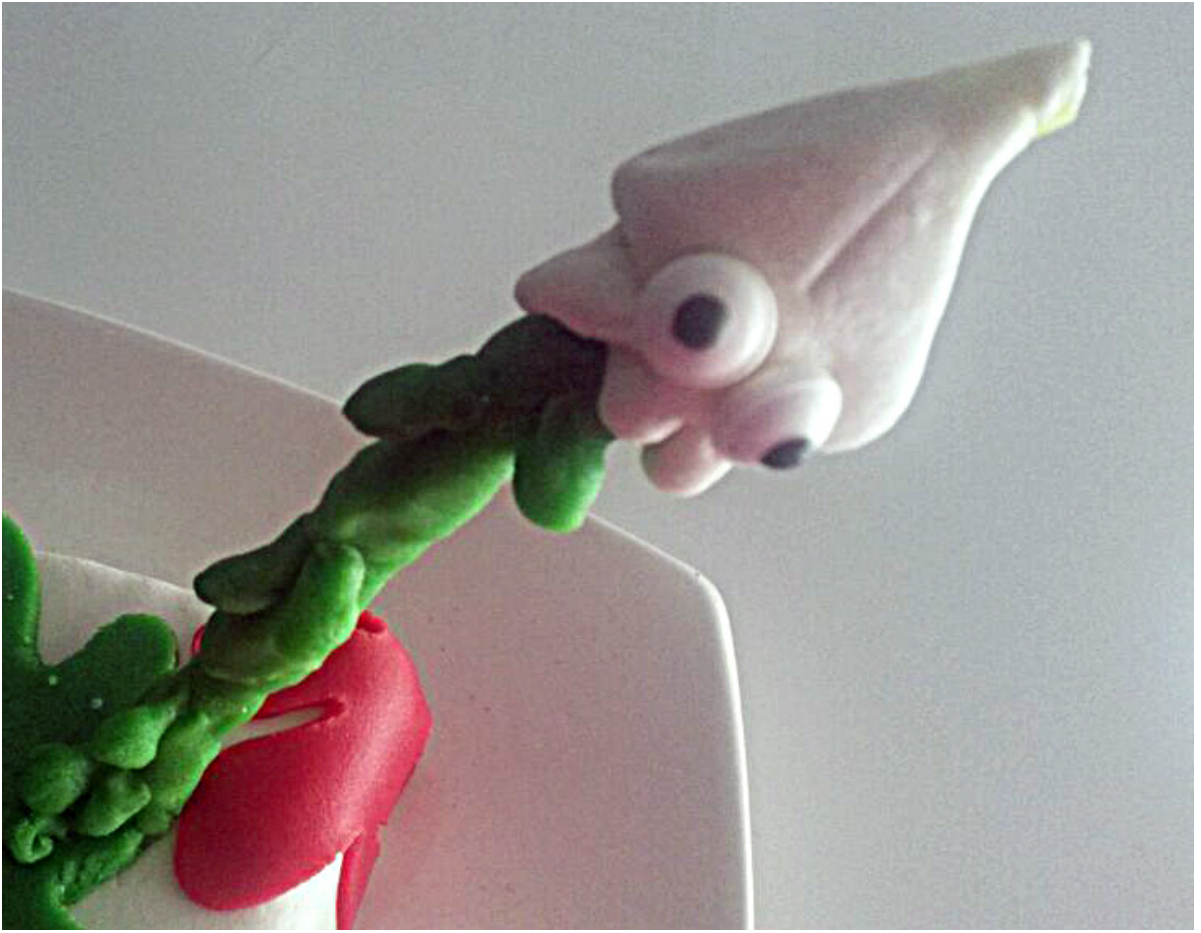


La structure du gravity cake

1. Suivez le tuto pour monter et installer la structure du gravity cake.



- 2.
3. Recouvrez la paille sortant du gâteau, de pâte d'amande verte.
4. Faites des petites boursoufflure de pâte d'amande verte, pour simuler le jet de peinture verte
5. Modelez le calamar avec de la pâte d'amande blanche. Puis piquez le calamar sur le haut de la paille découverte.
6. Décorez le calamar de petits yeux en sucre.



7.
