Gâteau mouton décoré de pâte à sucre

fiche créative n° 496

L'agneau fait partie intégrante des repas de Pâques mais pourquoi ne pas revisiter un peu les traditions avec cet adorable gâteau ?!
Cuit dans un moule en forme de mouton et décoré d'un glaçage au chocolat blanc et de pâte à sucre, ce gâteau est un délice pour les yeux mais aussi pour les papilles.

Ingrédients pour le gâteau :
200 g de chocolat blanc
3 œufs
80 g de sucre
80 g de beurre
90 g de farine
½ paquet de levure
Pâte à sucre :
500 g de sucre glace
50 g de miel
30 ml d'eau
5 g de feuille de gélatine
colorants alimentaires en gel

Glaçage au chocolat :
175 g de chocolat blanc
100 ml d'eau
90 g sucre en poudre

C'est aussi simple :

Préchauffez votre four à 160°C.
Faites fondre le beurre et le chocolat blanc au bain-marie.
Battez les œufs et le sucre jusqu'à le mélange devienne mousseux, ajoutez la farine et la levure et mélangez bien.
Versez-y le mélange beurre-chocolat. Mélangez puis versez le tout dans le moule et faites cuire 20-25 minutes.
Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.
Pour la pâte à sucre, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant environ 10 minutes.
Faites chauffer le miel dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit bien liquide (attention : ne le faites pas bouillir).

Ajoutez l’eau et la gélatine essorée. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène (attention : le mélange ne doit pas bouillir).Versez cette préparation sur le sucre glace et pétrissez bien.
Malaxez un peu de pâte à sucre avec du colorant alimentaire en gel rouge et modelez une petite rose.
Formez à présent un nœud papillon : pour cela, mélanger un peu de colorant alimentaire bleu à de la pâte à sucre.
Pour la cloche, mélangez les colorants jaune et bleu.
Faites de même pour l’herbe, façonnez les œufs et une fleur avec les différentes pâtes à sucre colorées.
A présent, formez de petites boules avec le reste de pâte à sucre blanche.
Préparez le glaçage au chocolat blanc : pour cela, faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, ajoutez le sucre et remuez bien. Ajoutez de l’eau jusqu’à obtenir une consistance bien onctueuse. Laissez-le refroidir quelque peu de sorte qu'il ne soit pas trop liquide. Ensuite, étalez environ la moitié du glaçage sur le haut de la tête et sur le corps du mouton en vous aidant du Déco Styliste.
Disposez le nœud papillon, la cloche puis les petites boules de pâte à sucre sur le gâteau et mettez le gâteau au frigo pendant environ 2 heures.
Après cela, servez-vous du flacon souple et répartissez le glaçage restant sur les petites boules en pâte à sucre. Modelez l'herbe et les petits œufs et appliquez-les au bas du gâteau.
Enfin, réservez une nouvelle fois le gâteau au frais environ deux heures avant de le servir.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité