



## Gâteaux

# Wedding cake

**4h35**

TEMPS TOTAL

**2h**

PRÉPARATION

**35 min**

CUISSON

**2h**

REPOS

**781**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Pour le bain-marie, mettre une casserole avec un fond d'eau sur le feu. Laisser chauffer.
- 3 Dans la cuve du batteur, verser les oeufs et le sucre. Fouetter jusqu'à blanchir le mélange.
- 4 Faire fondre le beurre pour la génoise au micro-ondes. Ensuite le laisser refroidir.
- 5 Tracer sur du papier sulfurisé les marques du fond des moules. Puis découper les ronds obtenus, à l'intérieur des cercles.
- 6 Faire fondre le beurre pour graisser les moules. Tremper un pinceau dedans et tartiner les bords et le fond des moules.
- 7 Disposer les ronds de papier sulfurisé au fond des moules.
- 8 Disposer la cuve comprenant les oeufs et le sucre sur le bain-marie. Fouetter jusqu'à ce que les oeufs deviennent tièdes.
- 9 Quand les oeufs sont tièdes, mettre alors la cuve sur le robot et fouetter à grande vitesse.

Pendant ce temps, tamiser la farine

Ingrédients  
pour 12 personnes

#### Ingrédients pour la génoise

180 g **Farine**  
300 g **Oeuf(s) entier(s)**  
180 g **Sucre semoule**  
60 g **Beurre**

#### Ingrédients pour le sirop à la vanille

125 g **Sucre semoule**  
125 g **Eau**  
1 **Extrait de vanille**

#### Ingrédients pour la crème au beurre

250 g **Sucre semoule**  
215 g **Beurre**  
125 g **Blanc(s) d'oeuf**  
90 g **Eau**

#### Ingrédients pour la crème mascarpone

500 g **Mascarpone**

10

pendant ce temps, cambler la farine.

11 Le mélange sucre et oeufs est prêt quand il a doublé de volume et qu'il forme un ruban. Arrêter alors le robot.

12

Ajouter la farine tamisée, en trois fois. Mélanger délicatement à l'aide de la maryse, et tourner la cuve en même temps. Mélanger le moins possible pour ne pas faire retomber la pâte.

13

Ajouter alors le beurre fondu, mélanger, toujours délicatement.

14

Verser la pâte dans les moules, à mi-hauteur. Mettre au four pendant 25 à 35 minutes.

## Étape 2

### Réalisation de la crème au beurre

1

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif et ajouter un thermomètre à sucre pour surveiller la température. Il faut monter le sirop à 117 °C. Fouetter.

2

Verser les blancs d'oeufs dans le bol du batteur.

3

Ne commencer à battre les blancs que lorsque le sirop aura atteint 110 °C.

4

Pour capter une température juste, coincer le thermomètre dans le fouet, ce qui permet d'éviter qu'il ne touche le fond de la casserole.

5

Quand le sirop atteint 107-110 °C, baisser le feu sous la casserole et commencer à battre les blancs.

6

Pour réussir le crème au beurre, il faut verser le sirop dans les blancs alors qu'ils commencent seulement à mousser. Si le sirop n'est pas prêt, pour éviter que les blancs ne montent trop, baisser la vitesse du batteur le temps que le sirop monte en température.

7

Quand le sirop atteint 117 °C, baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur les blancs en filet. Puis augmenter la puissance.

8

Quand les blancs ont bien monté et sont devenus épais et bien blancs, ajouter le beurre en dés. Continuer à battre jusqu'à ce que la crème prenne.

9

Si la crème au beurre a du mal à prendre, ajouter alors quelques dés de beurre et continuer à battre.

10

Il est possible que la crème tranche à un moment. Il suffit alors de continuer à la mélanger au batteur pour qu'elle reprenne sa consistance.

11

Quand la texture de la crème est bien lisse, arrêter le batteur. Si la crème est trop souple, la mettre au réfrigérateur pour qu'elle se raffermisse.

## Étape 3

### Préparation de la crème mascarpone

1

Verser la crème liquide et le mascarpone, tous deux bien froids, dans le bol du batteur. Ajouter le sucre glace.

2

Fouetter à grande vitesse le mélange crème et mascarpone.

3

Pendant ce temps, réaliser le sirop à la vanille. Pour

500 ml **Crème liquide (fleurette)**

75 g **Sucre glace**

1 **Citron(s) vert(s)**

**Ingrédients pour la ganache au chocolat blanc**

300 g **Chocolat blanc**

100 ml **Crème liquide (fleurette)**

**Ingrédients pour le décor**

250 g **Pâte à sucre**

1 **Feuille(s) d'or**

cela, mettre une casserole sur feu moyen.

- 4 Verser l'eau, puis le sucre et la vanille. Mélanger et amener à ébullition pour le faire épaissir.
- 5 Quand le sirop est à ébullition, baisser le feu et laisser épaissir pendant une minute sur le feu tout en mélangeant. Puis le réserver dans un bol pour le faire refroidir.
- 6 Quand la crème est bien montée, stopper le batteur et réserver.

#### Étape 4

##### Réalisation de la ganache au chocolat blanc

- 1 Verser la crème liquide dans une grande casserole. Faire chauffer tout en fouettant.
- 2 Quand la crème est à ébullition, la verser dans le saladier contenant le chocolat blanc. Laisser fondre. Puis remuer avec un fouet.
- 3 Utiliser de préférence un cul de poule en inox, dans lequel le chocolat fond plus vite.
- 4 Il est préférable de préparer sa ganache à la main plutôt qu'au robot, elle aura moins de risque de trancher.
- 5 Filmer le récipient et réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, voire une nuit. Il suffira ensuite de réchauffer légèrement la ganache au micro-ondes.

#### Étape 5

##### Montage du gâteau

- 1 Zester un citron vert sur la crème mascarpone. Puis couper le citron en deux et presser le jus dans la crème. Mélanger.
- 2 A l'aide d'une lyre à génoise, couper le gâteau en quatre couches équivalentes.
- 3 En l'absence de lyre, utiliser un couteau à scie.
- 4 Placer un carton doré sur un plateau tournant. Poser dessus un étage de la génoise.
- 5 Insérer une douille unie dans une poche jetable, puis la garnir de crème au beurre.
- 6 Déposer un rond de crème au beurre sur le pourtour du gâteau, cela permettra de bloquer la crème mascarpone à l'intérieur.
- 7 Imbiber la génoise de sirop à la vanille à l'aide d'un pinceau.
- 8 Garnir le centre du gâteau de crème au mascarpone. Lisser à l'aide d'une spatule tout en faisant tourner le plateau tournant.
- 9 Poser une deuxième couche de génoise sur la crème. Puis procéder de même : crème au beurre, sirop puis crème mascarpone.
- 10 Continuer de la même façon avec la troisième couche de génoise. Puis terminer en posant la quatrième couche de génoise, à l'envers pour avoir la partie la plus lisse dessus. Mettre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

## Étape 6

### Finition du gâteau

- 1 Faire ramollir la ganache au micro-ondes pendant environ 30 secondes.
- 2 A l'aide d'une spatule, déposer une belle quantité de ganache sur le gâteau. Puis lisser en la faisant retomber sur les côtés.
- 3 Cette première couche de ganache doit être très fine.

## Étape 7

### Dressage

- 1 Faire à nouveau ramollir légèrement la ganache au micro-ondes.
- 2 Puis recouvrir le gâteau d'une nouvelle couche de ganache.
- 3 Lisser les bords du gâteau à l'aide d'une équerre.
- 4 Si la ganache est trop molle, la mélanger avec celle restée sur les bords, plus ferme et plus froide.
- 5 Remettre le gâteau au réfrigérateur pour faire durcir la ganache.
- 6 Une fois qu'il est bien durci, sortir le gâteau du réfrigérateur. Couper le carton doré à la taille du gâteau.
- 7 A l'aide d'un petit cutter, couper les bords du gâteau pour les rendre réguliers et bien nets.
- 8 Si le gâteau est un peu sec, étaler un peu d'eau sur tout le gâteau avec un pinceau.
- 9 Fleurer le plan de travail avec de la fécule de maïs. Poser la pâte à sucre blanche et l'étaler finement avec un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 1 à 2 mm.
- 10 Poser alors le rouleau au centre de la pâte, rabattre celle-ci sur le rouleau. La soulever et la positionner sur le gâteau. Laisser tomber la pâte tout autour du gâteau.
- 11 Prendre un lisseur et lisser le dessus de la pâte à sucre sur le gâteau.
- 12 Marquer les bords du dessus avec les mains. Puis détendre doucement la pâte vers le bas et la coller sur les bords pour qu'elle épouse le gâteau. S'aider des coussinets sur les paumes des mains.
- 13 Lisser tout le gâteau, faire des pressions sur la base du gâteau. Puis couper à la base et retirer l'excédent de pâte à sucre avec une petite spatule. Continuer à bien lisser tout le gâteau.
- 14 Pour retirer les imperfections ou si la pâte à sucre a craqué, continuer à la lisser avec un ustensile type "smoother" en faisant des petites rotations.
- 15 En cas de bulle d'air, faire un petit trou dedans, évacuer l'air puis lisser à nouveau avec le smoother.
- 16 Poser le gâteau sur un autre gâteau plus grand également recouvert de pâte à sucre, coller les deux gâteaux avec une touche de ganache.
- 17 Pour la décoration finale, utiliser différents ustensiles : forme pour matelasser, moules pour drapé ou collier de

perles...

- 18** Prendre de la pâte à sucre blanche, ajouter de la poudre CMC pour la durcir. Malaxer la pâte.
- 19** Saupoudrer de fécule de maïs le moule à colliers de perle, le retourner et le tapoter pour retirer l'excédent. Puis former un long boudin avec la pâte à sucre.
- 20** Insérer le boudin de pâte à sucre à l'intérieur du moule. Ecraser la pâte à sucre avec un rouleau, puis, avec une fine spatule, retirer l'excédent.
- 21** Retourner le moule et décoller le collier de perle.
- 22** Humidifier un pinceau avec de l'eau, le passer sur la base du gâteau puis coller dessus le collier de perle.
- 23** Recommencer et entourer tout le gâteau de cette façon.
- 24** Etaler à nouveau de la pâte à sucre très finement avec de la fécule de maïs.
- 25** Il est préférable de travailler la pâte à sucre blanche avec des vêtements de couleur blanche, pour ne pas risquer de colorer la pâte avec des petites particules du vêtement.
- 26** Tailler de grands rubans dedans avec un ustensile spécifique. Couper les rubans en deux dans la longueur pour qu'ils n'excèdent pas 10-15 cm de long.
- 27** Se munir de bâtons type pinceaux, baguettes en bois, bâtons de barbecue... En poser deux côtes à côtes.
- 28** Déposer un ruban de pâte à sucre dessus. Marquer avec les doigts la forme des bâtons. Puis retirer ceux-ci.
- 29** Humidifier au pinceau les deux points d'attache du drapé sur le gâteau, puis coller le drapé en lui laissant la forme donnée par les bâtons.
- 30** Travailler sa forme arrondie avec un ustensile à bout rond. Puis faire adhérer le drapé sur le gâteau avec un peu d'eau.
- 31** Couper l'excédent et pâte et bien fixer les intersections.
- 32** Puis continuer et positionner d'autres drapés.
- 33** Tailler un autre morceau de pâte à sucre en forme d'une grosse goutte d'eau, lui donner la forme d'un drapé comme précédemment, puis le coller aux intersections de chaque drapé, perpendiculairement.
- 34** Couper enfin un ruban très fin, le positionner pour cacher la base du gâteau.
- 35** Replier une autre petite bande pour former un noeud. Le poser à la base du gâteau.
- 36** Terminer le décor en insérant une belle fleur en pâte à sucre sur le dessus et en déposant quelques touches de feuille d'or. Saupoudrer de quelques paillettes.