

# Bateau de pirates

Mise en place et préparation: env. 1 h ½ / Cuisson: env. 40 min  
Pour un moule à charnière Ø env. 26 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé et fariné

- facile
- moyen
- difficile

3 œufs  
200 g de mascarpone  
1 dl de lait



1. Mélanger le tout dans un bol avec les fouets du batteur électrique.



100 g d'abricots secs, coupés en dés  
200 g de sucre  
230 g de farine  
1 c. c. de poudre à lever  
1 pincée de sel



2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Verser dans le mélange aux œufs, mélanger avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



Cuisson: env. 40 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.

Décor  
1½ sachet de glaçage foncé (env. 185 g), fondu

3. Partager le gâteau exactement en deux, coller ensemble les moitiés avec le glaçage. Couper un peu l'arrondi pour l'aplatir. Réserver un peu de glaçage dans un petit bol pour le décor. Verser le reste sur le gâteau et bien en napper le dessus et les côtés par un mouvement de va-et-vient. Récupérer le glaçage avec une spatule et en badigeonner les côtés.

8 Toffifees cure-dents  
ficelle de cuisine



4. Hublots: plonger les Toffifees dans le glaçage réservé et les coller sur le glaçage sec du gâteau.



5. Bastingage: enfoncer les cure-dents sur le bord du pont puis enrouler la ficelle et tendre de manière à former un garde-corps, nouer les extrémités.

un peu de pâte d'amandes à modeler/décorer rouge, verte et jaune  
oursons en gomme



6. Former des boules de canon en pâte d'amande rouge.

7. Avec la pâte d'amande verte et jaune, former un rouleau de chaque. Sur le pont, coller les rouleaux avec le glaçage réservé pour former un canon. Coller une boule sur l'avant du canon. Coller les oursons en gomme.



papier à dessin noir épais  
1 brochette en bois  
crayon blanc  
ciseaux  
règle



8. Découper la voile dans le papier, dessiner une tête de mort. Enfiler la brochette dans le papier puis l'enfoncer dans le bateau.

Conservation: le gâteau peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.



**Variante** «Bateau à aubes»  
(à l'arrière): au lieu de la voile, ouvrir 2 têtes choco et les coller sur le bateau avec le glaçage en guise de cheminées. Fixer un pavillon sur le bateau. Partager les Toffifees et coller les moitiés en demi-cercle pour la roue à aubes.

Par part (1/12): lipides 19 g, protéines 7 g, glucides 44 g, 1589 kJ (380 kcal)

## Trucs et astuces



**Glaçage au sucre glace:** verser goutte à goutte le liquide. Selon le sucre glace et l'humidité de l'air, la quantité de liquide nécessaire à l'obtention de la bonne consistance peut varier. Test: le glaçage devrait enrober régulièrement le dos d'une cuillère.



**Glacer les gâteaux ou les badigeonner de crème:** placer deux papiers cuisson légèrement superposés sur le plat à tourte. Y déposer le gâteau, le glacer ou le badigeonner puis retirer le papier cuisson.



**Idéal pour emporter les cakes:** les moules jetables «fantaisie» de Betty Bossi. La quantité de pâte nécessaire pour un moule de 30 cm de long suffit pour trois de ces moules. Après la cuisson, ils peuvent être peints ou décorés.



**Servir les grands gâteaux et les tourtes** sur le dos d'une plaque recouverte d'une feuille d'aluminium.



**Décor simple et rapide:** alors que le glaçage est encore humide, répartir des figurines originales en sucre (p.ex. avec le distributeur Rêves sucrés de Betty Bossi).



**Le Designer Icing** est un tube de glaçage au sucre, d'une consistance parfaite, permettant le collage de décorations. Il peut être remplacé par un glaçage épais au sucre glace: pour 60 g de sucre glace, ajouter env. 1/2 c.s. d'eau.



**Surgeler les gâteaux et les cakes:** les emballer une fois refroidis dans un sachet de congélation et les congeler. **Conservation:** 2 à 3 mois. Laisser décongeler dans le sachet env. 1/2 journée. **Suggestion:** garnir ou glacer les pâtisseries une fois dégelées.



**Plus d'éclaboussures** dans la cuisine ou sur les vêtements: le nouveau Mix'propre universel de Betty Bossi s'adapte à tous les modèles courants de mixeurs à main ou plongeants.



**Décor en massepain:** plonger l'emporte-pièce dans l'huile avant de l'utiliser pour découper des animaux ou des formes en abaisse de pâte d'amande. Ainsi, les figurines ne colleront pas.

# Bon à savoir

Avant de commencer à cuisiner, n'oublie pas:

d'attacher  
tes cheveux  
s'ils sont longs



d'enfiler ton tablier



de te laver les mains

Conception des recettes:



tu peux le  
faire tout  
seul



attention,  
c'est chaud:  
cuisson au four

Abréviations:

c.c. = cuillère à café  
c.s. = cuillère à soupe

Temps nécessaire:

Chaque recette est accompagnée du temps nécessaire à la mise en place et à la préparation. Selon ton âge et ton expérience, la réalisation des recettes peut prendre plus ou moins de temps.

Niveau de difficulté des recettes:

- facile
- moyen
- difficile

Le niveau de difficulté est donné à titre indicatif. Selon ton âge et ton expérience, le travail peut te sembler plus ou moins facile.

Étapes de travail pour les enfants:

- Caractères bleus
- Toque de cuisinier
- Étapes de travail illustrées

Étapes de travail pour les adultes:

- Caractères noirs
- La mise en place, p.ex. «Abricots secs, coupés en dés» ou «Glaçage, fondu», est toujours désignée comme «travail de l'adulte».
- Selon ton âge et ton expérience, tu peux aussi effectuer les travaux décrits en noir.