

Kouglof des fées

- facile
 moyen
 difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h / Cuisson: env. 50 min
Pour un moule à kouglof d'env. 2 litres, graissé et fariné

200 g de beurre, mou
250 g de sucre
1 pincée de sel
6 œufs



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



100 g de chocolat blanc, en petits dés
300 g de farine
1 1/2 c. c. de poudre à lever
200 g de noisettes entières



2. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



Cuisson: env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir, renverser sur une grille, laisser refroidir.

Glaçage
250 g de sucre glace
env. 3 1/2 c. s. de jus de citron
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

3. Mélanger le tout pour former un glaçage épais.

papillons ou fleurettes en sucre

4. Verser le glaçage sur le kouglof et le faire couler sur le dessus et le tour par un mouvement de va-et-vient. Coller les papillons sur le glaçage encore humide.

1 spatule en bois
crayons de couleur
cure-pipes métalliques
Cementit
papier rose à dessin épais
colle à paillettes



5. Dessiner le visage sur la spatule en bois. Former les cheveux et les bras avec les cure-pipes et les coller.

6. Dessiner et découper les ailes et la robe (Ø env. 14 cm) sur le papier. Découper la bordure de la robe en zigzags ou en ondulations. Décorer la robe et les ailes avec la colle à paillettes, laisser sécher.



7. Coller les ailes sur le dos de la spatule. Découper une entaille dans la robe jusqu'à la moitié, puis entailler encore env. 1 cm en forme d'étoile, coller les bords en les superposant d'env. 2 cm. Enfiler le manche de la spatule dans la robe.



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

Par part (1/6): lipides 23 g, protéines 7 g, glucides 49 g, 1792 kJ (428 kcal)



Variante «Kouglof des anges» (à l'arrière): préparer le glaçage au sucre glace sans colorant alimentaire. Découper des ailes et une robe dans du papier à dessin blanc. Former les cheveux et les bras en cure-pipes argentés.

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.