

Cake dalmatien

- facile
 moyen
 difficile

150 g de beurre, mou
200 g de sucre
1 pincée de sel
5 œufs



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



100 g de farine
1¼ de c. c. de poudre à lever



2. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Réserver la moitié de la pâte dans un deuxième bol.



100 g de farine
150 g d'amandes, moulues
2 c. s. de cacao en poudre
1 c. c. de cannelle



3. Mélanger la farine à une moitié de pâte avec une spatule en caoutchouc.
4. Mélanger les amandes, le cacao en poudre et la cannelle dans un bol, incorporer à l'autre moitié avec une spatule en caoutchouc.



5. Pour former des taches, verser en alternance une c. c. de pâte claire et de pâte foncée dans les moules.



Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser refroidir dans le moule sur une grille.



1½ sachet de glaçage blanc (env. 185 g), fondu
⅓ de sachet de glaçage foncé (env. 40 g), fondu



6. Verser le glaçage blanc sur les gâteaux (dans le moule), avec un léger mouvement de va-et-vient. Couper un petit angle du sachet de glaçage foncé et faire couler des gouttes de différente taille sur le glaçage blanc. Laisser sécher. Transporter dans le moule.



Remarque: le glaçage blanc est en vente dans les grands supermarchés Coop. Au lieu de glaçage blanc, utiliser 150 g de sucre glace mélangé à 2 c. s. de jus de citron.

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

Par part: lipides 14 g, protéines 4 g, glucides 20 g, 919 kJ (220 kcal)



Variante «Cake zébré»

(à l'arrière): faire couler alternativement la pâte claire et foncée dans les moules à cake, de manière à former des zébrures. Au lieu du décor en gouttes de glaçage, former un fin zigzag.



Idéal pour emporter les cakes: les moules jetables «fantasy» 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.

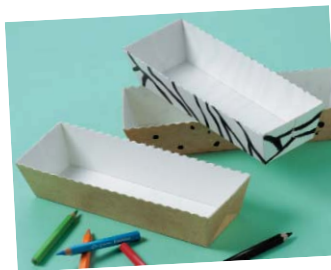
Trucs et astuces



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.