

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE CHAT

Pour ce gâteau, j'ai fait un gâteau blanc, mais vous pouvez préparer un gâteau au chocolat. Vous aurez besoin d'une recette qui nécessite deux moules ronds de 9 po (22,8 cm), ou de 10 po (25,4 cm)

GÂTEAU DORÉ DE LUXE

Ingrédients : pour environ 10-12 portions pour adultes, un peu plus pour des portions pour les enfants

- 2/3 tasse (151 g) de beurre tempéré
- 1 ¾ tasse (350 g) de sucre
- 2 œufs
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (360 g) de farine tout usage
- 2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 ¼ tasse (310 ml) de lait (*mis du babeurre*)

Préparation :

1. Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre graduellement pour obtenir un mélange léger.
2. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit légère.
3. Combiner ensemble les ingrédients secs (*j'ai tamisé ensemble*) ; ajouter au mélange crémeux en alternant avec le lait (*babeurre*). Bien battre entre chaque addition. Terminer en battant une minute le mélange.
4. Verser dans deux moules ronds de 9 po x 2 po (23 cm x 5 cm) graissés et enfarinés (ou chemisés de papier parchemin) pour environ 30-35 minutes à 350 °F (180 °C).
5. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et déposer sur une grille.

Source : *Pies and Cakes, Better Homes and Gardens*, 1966

GLACAGE LUSTRÉ AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 1 tasse (180 g) de pépites de chocolat mi-sucré
- ½ tasse (125 ml) de crème 35% à cuisson
- 1 c. à soupe (13 g) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs pâle
- 2 c. à soupe (28 g) de beurre

Préparation :

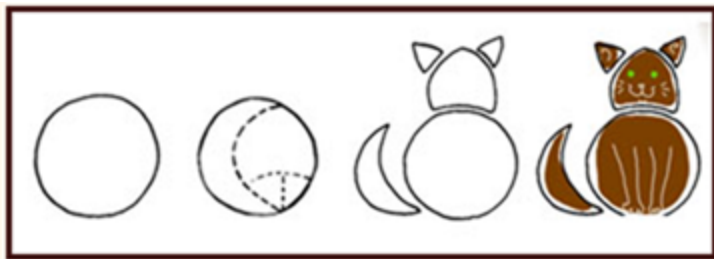
1. Dans une casserole moyenne, mélanger à l'aide d'un fouet la crème, le sucre et le sirop de maïs. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant au fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Retirer du feu et ajouter les grains de chocolat, en remuant à l'aide du fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse.
3. Couper le beurre en 3 morceaux et l'ajouter au glaçage en remuant au fouet jusqu'à ce que ce soit lisse.
4. Verser le glaçage dans un bol et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il puisse s'étendre facilement, environ 30 minutes.
5. Étendre le glaçage entre les étages, sur le dessus et les côtés du gâteau

Note : Il vous restera du glaçage.

Source : déclinaison d'une recette Crisco

<http://www.criscoCanada.com/fr/Recipes/Desserts/Gateau-au-chocolat-double-decadence-a-u-glaçage-lustre>

DÉCOUPE DU GÂTEAU CHAT



Dessin de découpe gâteau anniversaire chat © Margot Debouzy

Vue chez Ôdélices

<https://www.odelices.com/recette/gateau-d-anniversaire-chat-au-chocolat-r1485/>

Il vous sera utile de vous monter un patron grandeur réelle de ce modèle de chat. Un de vos moules à gâteau vous facilitera la tâche pour réaliser le patron de la découpe. Ainsi, vous pourrez aisément couper les différentes parties du gâteau avec ce patron.

COUPE ET MONTAGE

1. Placer le premier gâteau sur une grille et le glacer.
2. Découper une lune dans le second gâteau; former la queue du chat.
3. Découper la tête et les oreilles avec le reste du second gâteau.

4. Disposer les éléments du second gâteau sur une grille et les glacer. Pour les parties où la mie est exposée, j'ai utilisé un pinceau à badigeonner pour glacer.
5. Disposer le premier gâteau sur un plateau de présentation et y ajouter délicatement la queue, la tête et les oreilles.
6. Décorer le gâteau ...

MATÉRIEL UTILISÉ POUR LA DÉCORATION :

- J'ai utilisé des Smarties pour les pourtours du corps du chat, la bouche, le museau, les yeux ainsi que pour le chiffre de l'anniversaire.
- J'ai utilisé de la réglisse de couleur en lacet pour les vibrisses et une torsade de réglisses multicolores pour former un collier au cou.
- Des billes de sucre multicolores ont été utilisées pour décorer les rebords de la queue et des oreilles.
- Pour les écritures, j'avais un tube de gel décoratif blanc avec un embout pointu.

J'ai pigé en grande partie les idées déco chez « Délices de Tunisie et d'ailleurs »
<http://delicestunisie.canalblog.com/archives/2014/03/27/30659955.html>

ainsi qu'une photo vue sur Pinterest
<https://i.pinimg.com/originals/a7/55/19/a7551905ef569d63f85ff4374829e4e4.jpg>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 16 novembre 2018
<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/11/gateau-danniversaire-chat.html>