

Gâteau dinosaure

Coucou les gourmands !

Vous avez tellement aimé notre gâteau Sirène, que j'ai décidé de vous proposer un gâteau du même style mais dans un autre thème, celui des dinosaures! :o)

En plus de la délicieuse crème aux Oreo que votre enfant va certainement adorer, je vous montre également de nouvelles techniques de décoration: l'utilisation de pochoirs et une technique de peinture.

Il est préférable de préparer ce gâteau sur plusieurs jours.

Au moins 3 jours avant : les décorations en pâte à sucre afin qu'elles puissent sécher et garder leur forme.

Un jour avant : la crème au beurre et le biscuit.

Le jour même : la crème aux Oreo, le montage et la décoration.

Pour un gâteau de **Ø 15 cm** , il vous faudra :

Crème au beurre à la meringue suisse

- 150gr de blancs d'œufs
- 300gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 250gr de beurre mou

Biscuit aux Oreo

- 200gr de farine
- 2 càc de poudre à lever
- 1/2 càc de sel
- 120gr de beurre mou
- 200gr de sucre
- 100gr de blancs d'œufs
- 140gr de lait
- 30gr d'huile de colza
- 8 Oreo (env. 60gr)

Crème aux Oreo

- 250gr de crème entière
- L'intérieur de 8 Oreo
- 150gr de mascarpone
- 1 càc d'arôme vanille
- 6 Oreo
-



Décorations

Je vous conseille de réaliser la décoration au moins **3 jours**, voire plus tôt, avant le jour J. Ainsi, les feuilles en pâte à sucre et le dinosaure pourront sécher correctement, les feuilles resteront bien courbées et le dinosaure sera suffisamment solide pour tenir sur le gâteau et donc il ne tombera pas. :o)

Les décorations en pâte à sucre peuvent être réalisées longtemps à l'avance, cela n'est pas dérangeant. Plus les décorations sèchent, plus elles deviendront dures. Une fois séchées, je vous conseille de les mettre dans un tupperware (à température ambiante) pour les protéger de la poussière.

Si vous êtes à la bourre, je vous conseille d'utiliser de la pâte à fleurs ou d'ajouter du cmc en poudre à la pâte à sucre, car cela accélère le processus de séchage. Pour les feuilles, j'ai utilisé de la pâte à sucre verte et nos nouveaux emporte-pièces "feuilles de jungle".

Étalez la pâte à sucre très finement, environ **3 mm**, à l'aide d'un petit rouleau à pâtisserie et d'un peu de poudre magique.

Découpez maintenant votre feuille. Pour que la feuille soit bien découpée, passez votre main sous l'emporte-pièce pour obtenir une belle bordure nette. Déposez la feuille dans des petits récipients pour la faire sécher.



Pour certaines feuilles, il est plus difficile de les découper joliment ou même de les faire sortir des emporte-pièces...

Pour cela, passez encore une fois le rouleau sur l'emporte-pièce et utilisez un pinceau doux et propre pour faire sortir la feuille.

La technique du pinceau est top, car elle permet de ne pas abîmer la pâte à sucre et d'éviter d'avoir des traces comme ça pourrait être le cas avec un autre outil. Pour sécher les feuilles et leur donner différents mouvements, vous pouvez utiliser divers objets de la cuisine.

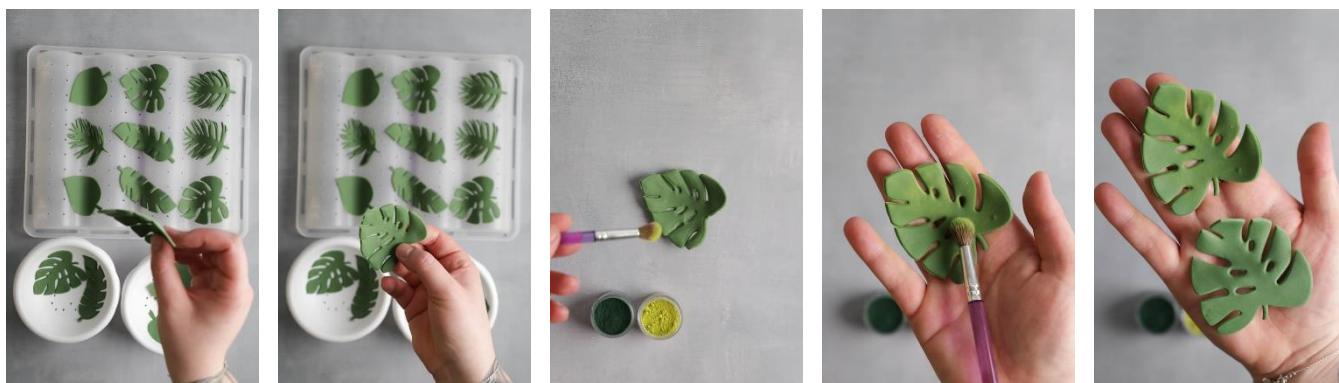
J'ai utilisé le séchoir pour fleurs en sucre afin de donner différents mouvements à mes feuilles.

Pour ce gâteau, j'ai utilisé au final environ **8 à 10 feuilles**, mais j'aime bien en faire plus pour avoir de la réserve en cas de casse. Laissez sécher les feuilles pendant au moins **2 à 3 jours**.



Après avoir été séchées, les feuilles garderont leur forme.

Vous pouvez bien sûr laisser et utiliser les feuilles telles quelles. Comme petit plus, je les saupoudre, à l'aide d'un pinceau, de poudre de couleur vert clair et vert foncé. C'est un moyen de donner plus de profondeur et de vie aux feuilles.



Pour le dinosaure, j'ai choisi une image et je l'ai utilisée comme chablon. Voici le modèle à imprimer pour cette image.

Selon votre niveau, vous pouvez utiliser le même modèle, un modèle plus simple ou plus difficile. Ces emporte-pièces conviennent aussi parfaitement pour cela. ;o)

J'ai utilisé de la pâte à sucre blanche que je colore ensuite avec du colorant en poudre. Si cela vous semble trop compliqué, vous pouvez bien évidemment utiliser de la pâte à sucre déjà colorée et la décorer comme les feuilles.

Étalez votre pâte à sucre blanche à **3 mm** avec de la poudre magique et un rouleau à pâtisserie, puis déposez-la sur une planche à découper.

Découpez ensuite votre chablon avec une paire de ciseaux.

Déposez le chablon sur la pâte à sucre et découpez soigneusement autour du dinosaure à l'aide d'un couteau de précision.



Avec une aiguille à tracer, tracez les lignes intérieures en exerçant une légère pression, c'est ainsi que le dinosaure s'imprimera dans votre pâte à sucre.

Enlevez ensuite le surplus de pâte à sucre de la planche à découper. Vous pouvez facilement voir les marques du dessin sur la **deuxième photo**.

Maintenant, le dinosaure doit être peint en couleur. On peut comparer cette étape à un coloriage que l'on ferait avec de la peinture à l'eau.

Pour cela, j'utilise du colorant en poudre jaune, vert clair et vert foncé et je le mélange avec le Rejuventor Spirit (alcool). Quelques gouttes suffisent.

Il est préférable de mélanger les couleurs avec l'alcool plutôt qu'avec de l'eau.

La peinture sèche mieux et plus rapidement avec l'alcool, car celui-ci s'évapore plus vite que l'eau, ce qui permet de peindre plus rapidement avec plusieurs couleurs sans que tout ne s'étale.



Commencez toujours avec la couleur la plus claire. Posez le chablon découpé à côté de vous, il peut vous aider pour peindre et obtenir de jolis détails.

Selon la partie que vous peignez, il est préférable d'utiliser des pinceaux de différentes tailles.

Colorez ensuite le dinosaure en vert clair, en veillant à laisser les parties comme les orteils, la bouche et les pointes (les yeux, si vous souhaitez les dessiner) en blanc.



Pour finir, vous pouvez peindre des bordures et des ombres avec la couleur vert foncé.

Lorsque la peinture est bien sèche, vous pouvez dessiner les contours du dinosaure avec un crayon alimentaire noir.



Pour que ce travail fastidieux soit un peu plus rapide, j'ai utilisé des yeux en sucre et je les ai collés avec la colle alimentaire.

Et oui, parfois je ne peux pas m'en empêcher et je voulais absolument peindre des petits points brillants sur le dinosaure. :o)

Si vous voulez faire de même, utilisez un outil à billes et de la peinture métallique blanche.

Trempez l'outil de modelage dans la peinture et dessinez ainsi de petites taches sur le dinosaure.

Et voilà, le dinosaure est terminé.



Biscuit aux Oreo

Pour le biscuit, préchauffez le four à **170°C, chaleur tournante**.

Mélangez ensuite **2 càc de poudre à lever**, **1/2 càc de sel** et **200gr de farine** et réservez le tout quelques instants.

Préparez également **8 biscuits Oreo**. Enlevez la partie intérieure des Oreo et mettez-la dans un bol séparé.

Il est important d'utiliser que les biscuits, car le fourrage fond à la cuisson et laisse des trous dans le biscuit.

J'utiliserai l'intérieur des Oreo plus tard pour fourrer le gâteau.



Mélangez **140gr de lait** avec **30gr d'huile de colza** dans un bol et mettez le tout de côté.

Sprayez votre moule de **15 cm de diamètre** avec un spray de démoulage. C'est mon "indispensable" pour la cuisson dans des moules en inox ou même en silicone.

Voilà, nous avons tout préparé à la perfection et il ne nous reste plus qu'à faire la pâte. ;o)

Dans un bol, versez **200gr de sucre** et **120gr de beurre mou** et fouettez le tout à grande vitesse pendant environ **5 minutes** jusqu'à ce que le mélange devienne clair, blanc et mousseux.



Ajoutez petit à petit **100gr de blancs d'œufs** (en réglant le robot à petite vitesse) à la préparation et laissez-les se mélanger complètement à la masse.

Attention! Veillez à utiliser des blancs d'œufs qui sont au moins à température ambiante et non des blancs d'œufs froids, sinon la masse trancherait et la pâte ne lèverait pas correctement à la cuisson.

Ajoutez petit à petit le mélange **lait/huile** et le mélange **farine/poudre à lever/sel** à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Une fois que tout est bien incorporé, éteignez le robot. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.

Versez toute la pâte dans le moule à gâteau à l'aide d'une corne.



Émietter les biscuits Oreo sur la pâte et incorporez-les délicatement à l'aide d'une spatule.

Faites cuire le biscuit à **170°C, chaleur tournante** pendant **60 minutes**.

Le temps de cuisson dépend du four donc contrôlez toujours la cuisson du biscuit à l'aide d'une lame de couteau. Celle-ci doit ressortir bien propre.

Une fois le biscuit cuit, démoulez-le immédiatement et laissez-le refroidir sur une grille de refroidissement.

Grâce au spray de démoulage, il se démoulera sans problème. :o)



Crème au beurre à la meringue suisse

En cake design, on travaille beaucoup avec des crèmes au beurre ou des ganaches qui forment une couche de protection pour la pâte à sucre. Grâce à leur structure solide et compacte, on obtient un beau gâteau lisse et droit.

J'utilise cette recette pour tous mes gâteaux dans le domaine du cake design.

Allez voir la recette de base [ICI](#) ;o)

Mettez la crème au beurre dans une poche à douille et réservez-la à température ambiante.



Crème aux Oreo

Commencez par battre légèrement **250gr de crème entière**.

Ajoutez ensuite **150gr de mascarpone**, **1 càc d'arôme vanille**, **le fourrage des 8 Oreo** (mis de côté tout à l'heure) et mélangez à nouveau le tout.

La crème doit être bien ferme. Veillez à ne pas la mélanger trop longtemps, sinon elle s'affaîssera.



Émiettez ensuite **6 Oreo entiers** dans la crème et incorporez-les à l'aide d'une spatule.

Versez la crème dans une grande poche à douille. Aidez-vous d'un pichet afin d'avoir les deux mains libres.



Montage et décoration

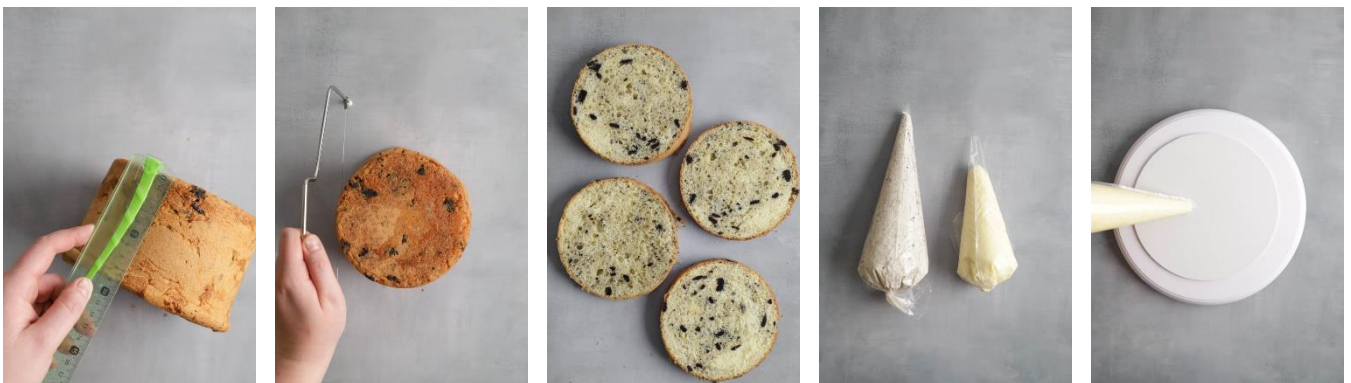
Il ne reste plus qu'à fourrer et décorer le gâteau! :o)

Pour obtenir des parts de biscuits réguliers, je mesure la hauteur de mon biscuit et je règle ensuite le niveleur de manière à obtenir 4 disques de même hauteur.

L'utilisation du niveleur est très simple. Faites des mouvements de va-et-vient (comme une scie) ainsi les biscuits sont coupés de manière régulière. Veillez simplement à ce que les deux pieds du niveleur soient bien droits sur le plan de travail.

Préparez un plateau tournant, un plateau fin ou un plateau épais de votre choix et vos **deux crèmes**.

Mettez un petit peu de crème au beurre sur le plateau pour fixer le biscuit et éviter qu'il glisse d'avant en arrière.



Commencez par dresser un fin boudin de protection avec la crème au beurre, puis ajoutez la crème aux Oreo au centre.

Répétez cette étape jusqu'à ce que le gâteau soit entièrement monté.



Pour finir, placez le dernier biscuit au-dessus et appuyez légèrement dessus avec la main, ceci permettra d'égaler un peu le gâteau s'il n'est pas tout à fait droit.

J'utilise toujours le fond du biscuit pour la finition, car celui-ci est le plus plat.

Étalez légèrement la crème au beurre sur le gâteau à l'aide d'une petite spatule coudée, d'une grande spatule coudée ou d'un lisseur à gâteau, selon votre préférence.

Cette couche est appelée "crumb coat" (couche de miettes), c'est la première couche et une étape importante pour la décoration d'un gâteau.

Elle sert à éviter que le biscuit ne se dessèche. Et comme son nom l'indique, elle "emprisonne" toutes les miettes du biscuit et permet ainsi à ce que la deuxième couche de crème au beurre soit parfaitement propre et sans miette.



Essayez de lisser le gâteau le mieux possible. Pour cela, placez votre lisseur à gâteau de manière à ce qu'il touche finement le bord et faites-le glisser doucement tout autour du gâteau afin d'obtenir une surface uniforme.

Pour finir, passez la spatule sur l'excédent de crème du bord vers le centre. Pas besoin que ce soit parfait, car le gâteau sera recouvert d'une autre couche par la suite.

Placez le gâteau au frigo pendant **5 à 10 minutes** pour que la crème au beurre refroidisse et durcisse.

Pour mon gâteau dinosaure, je voulais qu'il soit vert pastel pour donner un joli contraste avec mes feuilles qui sont d'une couleur intense.

Colorez le reste de la crème avec le colorant en gel vert citron et mélangez avec une spatule.

Dosez la couleur avec précaution, car elle colore très intensément, allez-y petit à petit jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.



Pour la dernière couche du gâteau, je mets environ 1/3 de la crème au beurre sur le gâteau et je lisse avec une grande spatule coudée.

Répartissez le reste de la crème au beurre autour du gâteau avec la spatule coudée.

Lissez avec le lisseur à gâteau en restant bien parallèle au gâteau. Faites-le glisser avec prudence tout autour du gâteau afin d'obtenir un bord régulier. Ne retirez pas trop de crème au beurre, mais répartissez-la uniformément.

J'ai laissé le haut tel quel car je trouve que cela va bien pour un gâteau dinosaure.

Vous pourriez tout à fait le lisser si vous préférez. :o)



Placez ensuite tous les éléments de décoration sur et autour du gâteau. Ils tiennent/collent très bien sur la crème au beurre et il n'est pas nécessaire de les coller spécialement avec autre chose.

J'ai également utilisé des miettes d'Oreo et quelques perles en sucre. Il n'y a pas de règle, décorez selon vos envies!



Et voilà, le gâteau est terminé.

Vous pouvez conserver ce gâteau (emballé dans une boîte) 2 jours au frigo, **sans les décorations!** Les décorations sont à déposer au dernier moment, juste avant la dégustation. La pâte à sucre supporte très mal l'humidité, les décorations risqueraient de fondre, ce qui serait terriblement dommage.

Ce gâteau convient pour **8 à 10 personnes**.

J'espère que cette recette très créative vous a plu.

N'oubliez pas que nous avons de nombreuses décorations d'anniversaire sur le **thème des dinosaures!** De quoi plonger vos enfants dans le monde préhistorique! :o)

Je vous souhaite un bon dimanche!

Jenny

