

Cakesicles d'été

Hello les gourmands,

Je vous propose une chouette idée de cadeau de fin d'année pour les maîtres et maîtresses de vos enfants.

Des cakesicles d'été avec un cake marbré chocolat-vanille à l'intérieur. :-)

Ces petits gâteaux en forme de glaces sont très à la mode en ce moment et pourront être réalisés avec l'aide de vos enfants.

Afin de créer **8 grands et 8 petits cakesicles**, il vous faudra :

Cake marbré

- 150gr de beurre
- 150gr de sucre
- 2 pincées de sel
- 4 œufs
- 125gr de lait entier
- 280gr de farine
- 2 càc de poudre à lever
- 2 càc d'arôme vanille
- 50gr de lait entier
- 3 càs de cacao en poudre non sucré

Décoration

- 1 paquet de Déco Melts bleu clair
- 1 paquet de Déco Melts rose
- 2 paquets de Déco Melts blanc naturel
- 1 paquet de Déco Melts jaune
- Stylo goût chocolat vert d'eau
- Stylo goût chocolat jaune pastel
- Stylo goût chocolat blanc
- Marguerites blanches en sucre
- Marguerites blanches et roses en sucre
- Décos en sucre "Été"
- Medley mix "Printemps"
- Paillettes "Pretty Sweet Medley"
- Nonpareils Pastel



Cake marbré

Pour commencer, nous allons réaliser l'intérieur de nos cakesicles.

J'ai choisi un cake marbré au chocolat et à la vanille pour plus de gourmandise. :-)

Dans un grand bol, versez **150gr de beurre** et ajoutez-y **150gr de sucre**.

A l'aide du fouet de votre batteur, fouettez le tout à vitesse moyenne pendant environ **10 minutes**.

Le mélange va devenir mousseux et blanchir.



Ajoutez **2 pincées de sel**, puis cassez **4 œufs** dans le mélange beurre/sucre. Je vous conseille d'utiliser des œufs qui sont à température ambiante, ils se mélangeront mieux au reste des ingrédients.

Mélangez à nouveau à l'aide du fouet quelques secondes. Versez **125gr de lait entier** et **280gr de farine**.

Ajoutez **2 càc de poudre à lever**, aidez-vous des cuillères de mesure afin d'être bien précis. Mélangez le tout au fouet pendant **2 minutes à vitesse max**.



Voilà, nous avons une belle pâte à cake.

Afin de créer les marbrures du cake, nous avons besoin de **deux couleurs de cake différentes**.

Munissez-vous de deux bols et séparez la pâte en deux parties égales (environ **440gr par bol**).

Pour commencer, nous allons réaliser la masse à la vanille.

Dans un des deux bols, ajoutez **2 càc d'arôme vanille**.

A l'aide d'une maryse, mélangez bien le tout afin de répartir l'arôme vanille dans toute la pâte. Voilà, la masse à cake vanille est déjà prête! :-)



Pour la version au chocolat, prenez votre deuxième bol et versez-y **50gr de lait entier**.

Nous allons également ajouter du cacao en poudre non sucré. C'est important d'utiliser celui-ci, car si vous prenez du cacao sucré, vos cakesicles seront beaucoup trop sucrés.

Versez **3 càs de cacao en poudre non sucré**, utilisez les cuillères de mesure pour plus de précision.

Commencez par mélanger au fouet, puis terminez à la maryse afin d'obtenir un mélange bien homogène.



Nos deux masses à cake sont terminées.

Afin de remplir proprement nos cavités, **versez chacune des masses à cake dans deux grandes poches à douilles différentes.**

Je vous conseille d'utiliser un pichet afin de remplir proprement vos poches à douilles.

Afin que la masse à cake ne coule pas hors de la poche, placez un clip pour fermer la poche.

Les deux masses à cake sont prêtes à être dressées.



Pour obtenir un visuel de glaces, nous allons avoir besoin de **2 paquets de grands moules à glaces donc 4 moules et de 2 moules à petites glaces**. Vous verrez, ces moules en silicone sont top pour la cuisson. :-)

Déposez les grands moules sur une plaque perforée et les petits sur une autre, car ils n'auront pas le même temps de cuisson.

Giclez les moules de spray de démoulage, afin que les cakes se démoulent facilement une fois cuits.

Ce spray de démoulage est vraiment top, nous l'utilisons dans beaucoup de nos recettes, c'est l'un de nos produits préférés. :-)

Préchauffez votre four à **160°C chaleur tournante**.

Nous allons commencer par remplir les grands moules.

Découpez le bout de la poche à douille avec un ciseau, puis pochez un peu de masse à cake vanille dans le fond des cavités.



Dressez la masse à cake chocolat sur la masse à cake vanille.

Remplissez les moules **jusqu'au 3/4**, pas plus sinon vos cakes risqueraient de couler lors de la cuisson.

A l'aide d'une fourchette, créez les marbrures en faisant une forme de "S" à l'intérieur de la pâte. Ne mélangez pas trop non plus, on veut vraiment garder les deux couleurs.

Enfournez pour 20 minutes au milieu du four préchauffé.



Pendant que les grands cakes cuisent, remplissez les petits. Procédez de la même façon que pour les grands.

Une fois que les grands cakes sont cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir à température ambiante **environ 15 minutes**.

Enfournez la série des petits pour 15 minutes au milieu du four préchauffé.

Voilà, tous nos cakes sont cuits et refroidis. Vu qu'ils ont gonflé lors de la cuisson, nous allons découper le surplus de cake. A l'aide d'un couteau à dents, découpez les cakes à fleur du moule afin qu'ils soient le plus plats possible. Attention à ne pas abîmer vos moules! Le surplus de cake sera vite grignoté par vous et vos enfants. ;-P



Sur une plaque, déposez une feuille de papier cuisson et démoulez délicatement les cakes. Faites de même avec les petits cakes.



Dans un bol, versez quelques Déco Melts blanc naturel. Cela n'est pas grave si vous en mettez trop, on l'utilisera pour les décors.

Placez le bol au micro-ondes à **600Watt pendant 30 secondes**. Mélangez puis replacez-le au micro-ondes jusqu'à ce que les Déco Melts soient totalement fondus.

Nous allons maintenant insérer les bâtonnets à glaces dans nos cakes.

Avec les moules à glaces, il y a des bâtonnets fournis. Si vous les avez déjà tous utilisés lors de vos précédentes recettes, vous en trouverez dans notre assortiment "Glaces maison".

Faites juste attention d'utiliser les grands bâtonnets pour les grands cakes et les petits bâtonnets pour les petits.

Trempez le bout du bâtonnet dans les Déco Melts fondus, cela permettra de le faire tenir dans nos cakes.



Enfoncez le bâtonnet dans le cake en faisant bien attention à ce que le bâtonnet reste bien au milieu du cake.

Faites la même chose avec les petits cakes et placez le tout pour **1 heure au congélateur**.

Le repos au congélateur est indispensable, cela permettra aux Déco Melts d'adhérer sur les cakes. ;-)



Décoration

Après 1 heure, nous allons pouvoir passer à la décoration des cakesicles. Je vous conseille de tous les tremper dans les Déco Melts puis de les décorer. Ce sera bien plus pratique! :-)

Dans un verre assez haut (idéalement de la hauteur des grands cakesicles) versez les Déco Melts. Ici, j'ai pris du rose, du bleu clair, du jaune et du blanc naturel.

Je voulais obtenir des couleurs un peu plus pastel, c'est pourquoi j'ai rajouté un peu de Déco Melts blanc naturel (1/8 environ) dans chaque couleur.

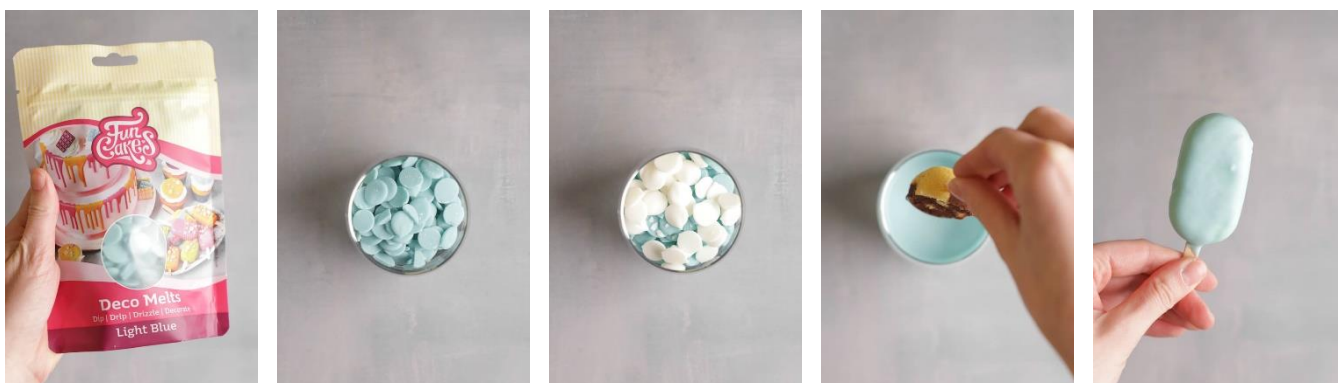
Je vous conseille de chauffer une couleur, de tremper une série de cakesicles, puis de chauffer une autre couleur et de tremper une autre série et ainsi de suite...

Placez votre verre rempli de Déco Melts au micro-ondes **pendant 30 secondes à 600Watt**. Mélangez bien et replacez au micro-ondes quelques secondes jusqu'à ce que tout soit totalement fondu. Si vous n'avez pas de micro-ondes, le bain-marie fera parfaitement l'affaire. :-)

Sortez un cake du congélateur et plongez-le dans les Déco Melts. Laissez égoutter quelques secondes, puis placez-le sur un papier de cuisson le temps qu'il durcisse.

Si les Déco Melts deviennent trop épais, réchauffez-les un petit coup au micro-ondes quelques secondes à 600Watt.

Sur la troisième photo ci-dessous, vous voyez le résultat une fois les Déco Melts figés. Faites de même avec toutes les autres couleurs. N'oubliez pas d'ajouter 1/8 de Déco Melts blanc naturel pour obtenir des couleurs pastel. ;-)



Une fois tous les cakesicles trempés, nous allons les décorer. Je vous propose ici différentes idées, mais laissez libre cours à votre imagination.

Pour décorer les cakesicles, j'ai utilisé les stylos goût chocolat qui sont super pour ce type de décorations. De plus, les enfants adorent les utiliser car ils sont très pratiques à tenir dans leurs petites mains. :-)

Afin de les faire fondre, faites chauffer de l'eau et versez-la dans un pichet. Placez les stylos goût chocolat dans l'eau chaude pendant **10 minutes** avant de les utiliser.

J'ai choisi les couleurs jaune pastel, blanc et vert d'eau. Dans notre assortiment, vous trouverez plein d'autres couleurs de stylo goût chocolat donc faites-vous plaisir pour la décoration. :-)

A l'aide du stylo chocolat blanc, striez les cakesicles roses. Pour ce faire, faites des mouvements de va-et-vient assez rapidement. Sur ceux-ci, j'ai déposé une jolie marguerite rose et blanche en sucre.

Attention, il faut décorer assez vite. Une fois que vous striez vos cakesicles, il faut tout de suite y déposer les décorations afin qu'elles adhèrent. Si vous attendez trop longtemps, les décorations ne colleront pas... Si cela vous arrive, pas de panique, vous pouvez bien sûr coller les décorations à l'aide des stylos chocolat par après. ;-)

Comme vous le verrez sur les photos tout en bas du blog, j'en ai fait certains avec des décors différents. J'ai réalisé une version avec des vermicelles en sucre blanc du medley mix "Printemps" et des sucres flamant rose. Il y a tellement de possibilités pour décorer les cakesicles! :-)



Les cakesicles blancs, je les ai striés avec le stylo chocolat couleur vert d'eau. Parsemez-les de nonpareils Pastel.

Sur certains, j'y ai déposé quelques paillettes "Pretty Sweet Medley".

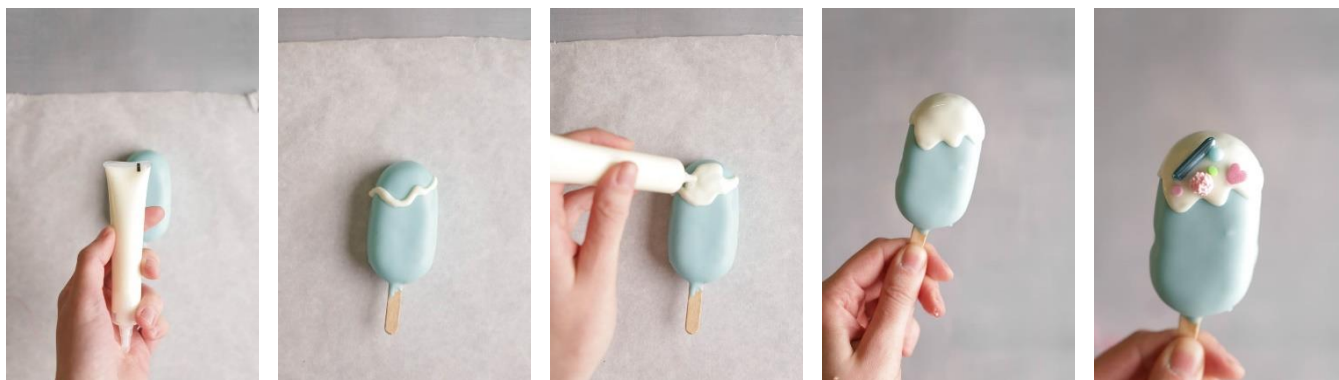
Striez les cakesicles jaunes avec le stylo en chocolat jaune.

Déposez-y un petit décor comme sur la troisième photo si-dessous, soit un petit ananas en sucre.

Sur certains, j'ai déposé des marguerites blanches en sucre ou des petites pastèques.



Pour les cakesicles bleus, je trouvais sympa de changer un peu alors j'ai créé une glace. :-) Pour ce faire, munissez-vous d'un stylo chocolat blanc, dessinez en premier lieu le tour des coulures de la glace, puis remplissez à l'intérieur du contour. Parsemez des paillettes "Pretty Sweet Medley" sur le chocolat blanc.



Si vous souhaitez offrir vos jolies créations, je vous conseille de les emballer. Dans notre assortiment, nous avons ces **sachets** qui seront parfaits pour emballer vos cakesicles. Afin de donner une chouette touche finale à votre emballage, faites un joli nœud avec un ruban blanc sur le bâtonnet à glace.



Voilà des jolis cakesicles! Une recette à faire lors d'une journée pluvieuse ou de congé avec vos enfants. :-) Faites-vous plaisir pour la décoration et laissez aller votre créativité! Les cakesicles peuvent être déclinés de différentes façons. Dans notre assortiment, vous trouverez différents sucres, fleurs, perles, stylos goût chocolat... plein de jolies décorations pour créer vos cakesicles. Ces petits gâteaux se gardent environ **4 jours** à température ambiante, bien emballés.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

