



Paquet de cuisson de gâteau fondant aux fraises

Dans ce pack de pâtisserie avantageux, vous trouverez tous les ingrédients pour réaliser vous-même un délicieux gâteau de base avec biscuit, crème au beurre, arôme fraise et fondant ! Cliquez sur 'Ajouter au panier' pour ajouter les produits à votre panier.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise
120 g
F56220
5,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g
F20100
2,85 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 20 x 7,5cm
03-0-0034
11,05 €

Contenu de l'emballage de cuisson :

- Mélange FunCakes pour Crème au Beurre 500g
- FunCakes Baking Mix pour Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Pâte Saveur Fraise 120 g
- 2x FunCakes Fondant Roulé Blanc 250g

Fournitures à ajouter soi-même :

- 25 + 150 ml d'eau
- 4 œufs (200 g)
- 180 g de beurre non salé
- Moule Ø20cm x 7.5cm
- Poudre de confiserie
- Gelée de fraise
- Scie à tarte
- Spatule
- Bâton roulant
- En option : décoration de votre choix
- Facultatif : coloration pour le fondant

Étape 1 : Cuire le gâteau

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante. Préchauffer le four à 175°C (four à convection 160°C). Mélangez 250 grammes de mélange pour biscuit deluxe, 4 œufs et 25 ml d'eau et battez la pâte à grande vitesse pendant 7 à 8 minutes, puis mélangez encore 2 à 3 minutes à basse vitesse. Remplir un moule beurré (entre 1/2 et 2/3) et cuire le gâteau au four préchauffé pendant 30 à 35 minutes.

Étape 2 : Faire de la crème au beurre

Traiter les ingrédients à température ambiante. Mélangez 150 grammes de mélange pour crème au beurre avec 150 ml d'eau, battez le mélange avec un fouet et laissez ce mélange prendre pendant au moins une heure à température ambiante. Battre 180 grammes de beurre non salé jusqu'à consistance crémeuse en 5 minutes environ. Ajouter le mélange en plusieurs parties au beurre, en mélangeant complètement avant d'ajouter la partie suivante. Mixez le tout en une crème onctueuse (environ 10 minutes). Ajouter la pâte d'arôme de fraise au goût.

Étape 3 : Étaler et garnir le gâteau

Coupez la génoise en 1 ou 2 couches avec la scie à gâteau. ou utilisez un long couteau à pain. Remplissez les couches avec une couche de confiture de fraises et de crème au beurre. Empilez les couches les unes sur les autres. Couvrir le gâteau tout autour d'une fine couche de crème au beurre à l'aide d'une spatule. Mettez cela au réfrigérateur pendant un certain temps.

Étape 4 : Couvrir le gâteau

Pétrissez le fondant et étalez-le sur un plan de travail saupoudré de sucre glace jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur de 2-3 mm. Sortir le gâteau du réfrigérateur et recouvrir le gâteau avec le fondant. Coupez l'excédent de fondant.

Astuce : vous pouvez colorer le fondant avec du colorant alimentaire. Décorez le gâteau comme vous le souhaitez avec des touffes, des fruits, des vermicelles ou des décorations en fondant.