



## Ensemble de mini-tartes goutte à goutte

**Maintenant pour €24,-!**

Dans ce pack de pâtisserie à prix réduit, vous trouverez des fournitures de pâtisserie pour faire vous-même un joyeux petit gâteau au goutte-à-goutte ! Avec le mini moule à pâtisserie, le mélange pour biscuit deluxe, le mélange pour la crème au beurre et le coulis de chocolat rose, vous pouvez le faire en un rien de temps !

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g

F10100  
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
4,07 €



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø10x10cm

RND044  
7,95 €



FunCakes Cake Drip Rose 180g

F55095  
8,49 €

## **Contenu de l'emballage de cuisson :**

- Mélange à pâtisserie FunCakes pour Biscuit Deluxe 500 grammes
- FunCakes Cake Drip Rose
- Mélange FunCakes pour Crème au Beurre 500g
- Moule rond extra profond PME Ø 10 x 10 cm

## **Fournitures à ajouter soi-même :**

- 15 + 125 ml d'eau
- 2,5 œufs (120 grammes)
- 150 grammes de beurre
- Papier sulfurisé
- Aérosol de cuisson
- Programme
- Spatule ou grattoir pour étaler le gâteau
- Toutes les colorations, vermicelles et décorations

## **Étape 1 : Cuire le gâteau**

Préchauffer le four à 175°C (four à convection 160°C). Mélangez 150 grammes de mélange FunCakes pour Biscuit, 2,5 œufs et 15 ml d'eau et battez la pâte à vitesse maximale 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). Vous pouvez mettre un papier sulfurisé à la verticale le long du bord intérieur du moule pour que le biscuit soit bien haut. Cuire le gâteau dans le four préchauffé pendant 25-30 minutes. Après la cuisson, transférez immédiatement le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

## **Étape 2 : Faire de la crème au beurre**

Traiter les ingrédients à température ambiante. Mélanger 125 grammes de mélange FunCakes pour crème au beurre avec 125 ml d'eau, battre le mélange avec un fouet. Battre 150 grammes de beurre 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). Vous pouvez colorer la crème au beurre si vous le souhaitez.

## **Étape 3 : Décorez le gâteau**

Couvrir le gâteau de crème au beurre et lisser soigneusement avec une spatule ou un grattoir. Réchauffez le coulis de chocolat comme indiqué sur l'emballage et utilisez-le pour faire un coulis sur le dessus du gâteau. Vous pouvez encore finir le gâteau en le décorant avec des pépites et d'autres décorations.