

# Gâteau de rêve



# Chère lectrice, cher lecteur, chers enfants,

«Il doit vraiment avoir l'air méga cool!» Lorsqu'ils nous ont dévoilé le gâteau d'anniversaire de leurs rêves, les enfants étaient unanimes. Ils souhaitent un bateau de pirates, une fée, une voiture de course, un château – des vœux que nous avons tous réalisés, avec bien sûr quelques surprises en plus. Par exemple le Cake magique dont la couleur change une fois arrosé de jus de citron. Ou de nouvelles idées pratiques pour l'école, le jardin d'enfant et le club sportif, afin de surprendre les copines et les copains.

*Betty Bossi*



## Sommaire

## Carte

### Délicieux gâteaux en toute occasion

Bateau de pirates, Bateau à aubes	1
Cake smiley, Cake aux spirales	2
Kouglof des fées, Kouglof des anges	3
Voitures de course, rouge et verte	4
Fond de mer, Pré aux moutons	5
Fort des croisés, Château des elfes	6
Tourte pingouin, Tourte poisson	7
Serpent ondulant, Dragon de feu	8
Terrain de foot, Pré aux lapins	9
Tourte d'hiver, Tourte aux papillons	10
Cake magique, Myrtilles enchantées	11

### A emporter à l'école

Brownies XXL, Whities XXL	12
Cake dalmatien, Cake zébré	13
Chaîne d'anniversaire	14
Volcans en éruption, Montagnes enneigées	15

# Trucs et astuces



**Glaçage au sucre glace:** verser goutte à goutte le liquide. Selon le sucre glace et l'humidité de l'air, la quantité de liquide nécessaire à l'obtention de la bonne consistance peut varier. Test: le glaçage devrait enrober régulièrement le dos d'une cuillère.



**Glacer les gâteaux ou les badigeonner de crème:** placer deux papiers cuisson légèrement superposés sur le plat à tourte. Y déposer le gâteau, le glacer ou le badigeonner puis retirer le papier cuisson.



**Idéal pour emporter les cakes:** les moules jetables «fantaisie» de Betty Bossi. La quantité de pâte nécessaire pour un moule de 30 cm de long suffit pour trois de ces moules. Après la cuisson, ils peuvent être peints ou décorés.



**Servir les grand gâteaux et les tourtes** sur le dos d'une plaque recouverte d'une feuille d'aluminium.



**Décor simple et rapide:** alors que le glaçage est encore humide, répartir des figurines originales en sucre (p.ex. avec le distributeur Rêves sucrés de Betty Bossi).



**Le Designer Icing** est un tube de glaçage au sucre, d'une consistance parfaite, permettant le collage de décorations. Il peut être remplacé par un glaçage épais au sucre glace: pour 60 g de sucre glace, ajouter env. 1/2 c.s. d'eau.



**Surgeler les gâteaux et les cakes:** les emballer une fois refroidis dans un sachet de congélation et les congeler. **Conservation:** 2 à 3 mois. Laisser dégelé dans le sachet env. 1/2 journée. **Suggestion:** garnir ou glacer les pâtisseries une fois dégelées.



**Plus d'éclaboussures** dans la cuisine ou sur les vêtements: le nouveau Mix'propre universel de Betty Bossi s'adapte à tous les modèles courants de mixeurs à main ou plongeants.



**Décor en marzipan:** plonger l'emporte-pièce dans l'huile avant de l'utiliser pour découper des animaux ou des formes en abaisse de pâte d'amande. Ainsi, les figurines ne colleront pas.

**Betty Bossi**  
pour les enfants



# Bon à savoir

Avant de commencer à cuisiner, n'oublie pas:

d'attacher  
tes cheveux  
s'ils sont longs



d'enfiler ton tablier



de te laver les mains

## Conception des recettes:



tu peux le  
faire tout  
seul



attention,  
c'est chaud:  
cuisson au four

Niveau de difficulté des recettes:

- ☐ facile
- ☒ moyen
- ☐ difficile

Le niveau de difficulté est donné à titre indicatif. Selon ton âge et ton expérience, le travail peut te sembler plus ou moins facile.

Étapes de travail pour les enfants:

- Caractères bleus
- Toque de cuisinier
- Étapes de travail illustrées

Étapes de travail pour les adultes:

- Caractères noirs
- La mise en place, p.ex. «Abricots secs, coupés en dés» ou «Glaçage, fondu», est toujours désignée comme «travail de l'adulte».
- Selon ton âge et ton expérience, tu peux aussi effectuer les travaux décrits en noir.

Abréviations:

c.c. = cuillère à café  
c.s. = cuillère à soupe

Temps nécessaire:

Chaque recette est accompagnée du temps nécessaire à la mise en place et à la préparation. Selon ton âge et ton expérience, la réalisation des recettes peut prendre plus ou moins de temps.

# Bateau de pirates



**Variante** «Bateau à aubes» (à l'arrière): au lieu de la voile, ouvrir 2 têtes choco et les coller sur le bateau avec le glaçage en guise de cheminées. Fixer un pavillon sur le bateau. Partager les Toffifees et coller les moitiés en demi-cercle pour la roue à aubes.

# Bateau de pirates

☐ facile  
☐ moyen  
☒ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ½ / Cuisson: env. 40 min  
Pour un moule à charnière Ø env. 26 cm, fond chemisé de papier cuisson,  
bord graissé et fariné

3 œufs  
200 g de mascarpone  
1 dl de lait



1. Mélanger le tout dans un bol avec les fouets du batteur électrique.



100 g d'abricots secs,  
coupés en dés  
200 g de sucre  
230 g de farine  
1 c. c. de poudre  
à lever  
1 pincée de sel



2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Verser dans le mélange aux œufs, mélanger avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.

**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.



## Décor

1 ½ sachet de glaçage  
foncé (env. 185 g),  
fondu

3. Partager le gâteau exactement en deux, coller ensemble les moitiés avec le glaçage. Couper un peu l'arrondi pour l'aplatir. Réserver un peu de glaçage dans un petit bol pour le décor. Verser le reste sur le gâteau et bien en napper le dessus et les côtés par un mouvement de va-et-vient. Récupérer le glaçage avec une spatule et en badigeonner les côtés.

8 Toffifees  
cure-dents  
ficelle de cuisine



4. Hublots: plonger les Toffifees dans le glaçage réservé et les coller sur le glaçage sec du gâteau.

5. Bastingage: enfoncer les cure-dents sur le bord du pont puis enrouler la ficelle et tendre de manière à former un garde-corps, nouer les extrémités.



un peu de pâte  
d'amandes à  
modeler/décorer  
rouge, verte et  
jaune  
ours en  
gomme



6. Former des boules de canon en pâte d'amande rouge.

7. Avec la pâte d'amande verte et jaune, former un rouleau de chaque. Sur le pont, coller les rouleaux avec le glaçage réservé pour former un canon. Coller une boule sur l'avant du canon. Coller les ours en gomme.



papier à dessin  
noir épais  
1 brochette en bois  
crayon blanc  
ciseaux  
règle



8. Découper la voile dans le papier, dessiner une tête de mort. Enfiler la brochette dans le papier puis l'enfoncer dans le bateau.

**Conservation:** le gâteau peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.





# Cake smiley



**Variante** «Cake aux spirales» (à l'arrière):  
abaissier 1 rouleau de pâte d'amande rouge et  
1 vert en rectangles d'env. 7x30 cm. Recouvrir le  
rectangle rouge avec le vert et rouler serré dans  
la longueur. Verser toute la pâte dans le moule,  
enfoncer légèrement le rouleau de pâte d'amande,  
recouvrir d'un peu de pâte.

# Cake smiley

■ facile  
□ moyen  
□ difficile

Mise en place et préparation: env. 40 min / Cuisson: env. 55 min  
Pour un moule à cake d'env. 28 cm, chemisé de papier cuisson

1 rouleau de pâte  
d'amande verte à  
modeler/décorer  
(env. 80 g)



1. Avec la pâte d'amande, former 2 rouleaux  
d'env. 30 cm de long.



1 rouleau de pâte  
d'amande rouge à  
modeler/décorer  
(env. 80 g)

2. Abaisser la pâte d'amande entre les  
feuilles d'un sachet en plastique fendu et  
former une bande d'env. 5 x 30 cm.

200 g de sucre  
250 g de farine  
1 c. c. de poudre  
à lever  
1 pincée de sel  
1 pomme acidulée  
(p.ex. boscop;  
env. 150 g)



3. Mélanger le sucre, la farine, la poudre  
à lever et le sel dans un bol. Partager la  
pomme, enlever le cœur, la râper grossière-  
ment à la râpe à rösti, incorporer.

**Suggestion:** placer la partie coupée de  
la pomme sur la râpe à rösti et râper.  
L'épluchage n'est alors pas nécessaire.



1 1/2 dl d'huile de  
tournesol  
2 c. s. d'eau  
4 œufs



4. Bien mélanger le tout au fouet, verser  
dans le mélange à la farine, incorporer avec  
une spatule en caoutchouc.



5. Verser env. 1/3 de la pâte dans le moule  
préparé. Déposer la pâte d'amande rouge  
sur la pâte, l'enfoncer un peu au milieu.  
Recouvrir du deuxième tiers de pâte.  
Déposer alors le rouleau vert et recouvrir  
du reste de pâte.



**Cuisson:** env. 1 heure dans la moitié infé-  
rieure du four préchauffé à 180°C. Retirer,  
laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur  
une grille.

**Conservation:** le cake peut être cuit 1 jour à  
l'avance. Réserver à couvert au réfrigérateur.



# Kouglof des fées



**Variante** «Kouglof des anges»  
(à l'arrière): préparer le glaçage au sucre  
glace sans colorant alimentaire. Découper  
des ailes et une robe dans du papier à  
dessin blanc. Former les cheveux et les  
bras en cure-pipes argentés.

# Kouglof des fées

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h / Cuisson: env. 50 min  
Pour un moule à kouglof d'env. 2 litres, graissé et fariné

200 g de beurre, mou  
250 g de sucre  
1 pincée de sel  
6 œufs



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



100 g de chocolat blanc, en petits dés  
300 g de farine  
1 1/2 c. c. de poudre à lever  
200 g de noisettes entières



2. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



Cuisson: env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, renverser sur une grille, laisser refroidir.



Glaçage  
250 g de sucre glace  
env. 3 1/2 c. s. de jus de citron  
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

3. Mélanger le tout pour former un glaçage épais.

papillons ou fleurettes en sucre

4. Verser le glaçage sur le kouglof et le faire couler sur le dessus et le tour par un mouvement de va-et-vient. Coller les papillons sur le glaçage encore humide.

1 spatule en bois  
crayons de couleur  
cure-pipes métalliques  
Cementit  
papier rose à dessin épais  
colle à paillettes



5. Dessiner le visage sur la spatule en bois. Former les cheveux et les bras avec les cure-pipes et les coller.

6. Dessiner et découper les ailes et la robe (Ø env. 14 cm) sur le papier. Découper la bordure de la robe en zigzags ou en ondulations. Décorer la robe et les ailes avec la colle à paillettes, laisser sécher.



7. Coller les ailes sur le dos de la spatule. Découper une entaille dans la robe jusqu'à la moitié, puis entailler encore env. 1 cm en forme d'étoile, coller les bords en les superposant d'env. 2 cm. Enfiler le manche de la spatule dans la robe.



**Conservation:** le kouglof peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.



# Voitures de course



**Variante** «Voiture verte» (à l'arrière):  
au lieu de colorant alimentaire rouge, utiliser  
du colorant vert pour le glaçage.

**Betty Bossi**  
pour les enfants



# Voitures de course

☐ facile  
☐ moyen  
☒ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h / Cuisson: env. 50 min

Pour un moule à cake d'env. 30 cm, chemisé de papier cuisson / pour 2 voitures

100 g de beurre, mou  
200 g de sucre  
1 pincée de sel  
4 œufs (53 g+)  
1 c. s. de jus de citron  
2 bananes bien mûres (env. 400 g)



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel, les œufs et le jus de citron. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.

2. Ecraser finement les bananes avec une fourchette, ajouter, incorporer avec les fouets du batteur électrique.



100 g de noix de coco râpée  
200 g de farine  
1 c. c. de poudre à lever



3. Mélanger la noix de coco râpée, la farine et la poudre à lever dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



**Cuisson:** env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.

4. Partager le cake en diagonale. Le déposer sur le côté coupé. Pour l'aileron, effectuer une entaille dans la largeur de chaque partie, au milieu du cake.



**Glaçage**  
350 g de sucre glace  
env. 5 c. s. de jus de citron  
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

5. Mélanger le sucre glace et le jus de citron pour former un glaçage épais. Réserver un peu de glaçage dans une poche pour le décor. Mélanger le colorant alimentaire au glaçage, verser sur le cake et bien en napper le dessus et les côtés par un mouvement de va-et-vient. Récupérer le glaçage avec une spatule et en badigeonner les côtés.

4 biscuits rectangulaires (p. ex. Petit Beurre)

6. Pour l'aileron, enfoncer un biscuit dans la fente. Avec un peu de glaçage, coller un deuxième biscuit horizontalement sur le premier. Procéder de même avec l'autre moitié de cake. Laisser sécher le glaçage.

4 grandes têtes choco  
4 petites têtes choco  
2 petites têtes choco, le tiers inférieur coupé (conducteurs)



7. Pour les roues, coller avec le glaçage deux grandes et deux petites têtes choco sur les côtés de chaque partie. Coller une petite tête choco au milieu pour le conducteur. Dessiner avec le glaçage les numéros et les bandes.

**Conservation:** le cake peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.



# Fond de mer



**Variante** «Pré aux moutons» (à l'arrière): au lieu de colorant alimentaire bleu, utiliser du vert avec le glaçage au sucre. Au lieu d'animaux de mer, découper à l'emporte-pièce des moutons en pâte d'amande blanche et les décorer avec le tube de Gel Décor chocolat. Former des fleurettes en pâte d'amande verte, rouge et jaune.

# Fond de mer

☐ facile  
☐ moyen  
☒ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ¼ / Cuisson: env. 25 min  
Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé et fariné

4 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
170 g de sucre  
100 g d'amandes mondées moulues  
150 g de farine  
½ c. c. de poudre à lever



1. Battre les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec les fouets du batteur électrique ou avec le Fouet magique.

2. Mélanger le sucre, les amandes, la farine et la poudre à lever dans un grand bol, incorporer les blancs en neige.



4 jaunes d'œufs, battus  
150 g de beurre, fondu, refroidi



3. Incorporer les jaunes d'œufs et le beurre, mélanger le tout délicatement. Verser la pâte dans le moule préparé.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.

Glaçage  
250 g de sucre glace  
env. 3 ½ c. s. de jus de citron  
2 gouttes de colorant alimentaire bleu

4. Mélanger le tout pour former un glaçage épais. Verser le glaçage sur le gâteau et bien en napper le dessus et le tour par un mouvement de va-et-vient. Récupérer le glaçage avec une spatule et en badigeonner le tour du gâteau.

de chaque, ½ rouleau de pâte d'amande jaune et verte à modeler/décorer (d'env. 40 g)  
un peu de pâte d'amande rouge à modeler/décorer

5. Abaisser la pâte d'amande sur env. 2 mm d'épaisseur à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu.



6. Découper des animaux de mer à l'emporte-pièce (voir fiche «Trucs et astuces») et les placer sur le glaçage encore humide. Presser un peu de pâte d'amande verte dans un presse-ail soigneusement nettoyé, la disposer sur le glaçage encore humide pour les algues, laisser sécher.



1 tube de Gel Décor chocolat (Coop)

7. Décorer les animaux avec le Gel Décor.

**Conservation:** le gâteau Fond de mer est meilleur tout frais.



# Fort des croisés



**Variante** «Château des elfes»  
(à l'arrière): au lieu de 100g de chocolat  
en poudre, utiliser 130g de chocolat  
blanc en poudre (Caotina blanc). Au lieu  
d'amandes au chocolat, utiliser des  
dragées de couleurs pastel. Décorer  
avec le Designer Icing.

# Fort des croisés

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min / Cuisson: env. 25 min  
Pour une plaque rectangulaire, chemisée de papier cuisson

200 g de sucre  
400 g de farine  
100 g de chocolat en  
poudre (Cailler)  
2½ c. c. de poudre  
à lever



1. Mélanger le tout dans un bol.



3 dl de lait  
2 dl de crème

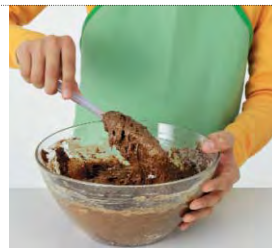


2. Ajouter, mélanger à la masse avec une spatule en caoutchouc.

3. Etaler la pâte sur la plaque préparée pour former un rectangle d'environ 26 x 32 cm.



**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.



4. Pour les murs, découper tout autour une bande d'env. 7 cm de large (voir photo). Couper les bandes à la longueur désirée. Sur l'une des deux longues bandes, découper une porte, réserver. Couper des créneaux sur le bord extérieur des bandes.



1 tube de Designer  
Icing blanc (super-  
marchés Coop; voir  
fiche «Trucs et  
astuces»)



150 g d'amandes au  
chocolat  
oursons en gomme

5. Déposer le fond sur un plat à gâteau. Coller les murs sur le gâteau avec le Designer Icing. Pour les créneaux, coller des amandes sur les murs. Coller des oursons en gomme sur le gâteau.



6. Pour le puits, couper des petits rectangles dans les chutes de gâteau et les coller. Dans les autres chutes de gâteau, couper le chemin du fort et le coller.



papier à dessin  
1 brochette en bois  
ciseaux  
crayon  
colle



7. Fabriquer un drapeau avec le papier à dessin et la brochette et le piquer dans le fort.

**Conservation:** le Fort des croisés peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur.





# Tourte

# pingouin



## Variante

«Tourte poisson»

(à l'arrière): pour les yeux et les écailles,  
répartir des Smarties sur la crème.

**Betty Bossi**  
pour les enfants



# Tourte pingouin

☐ facile  
☐ moyen  
☒ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ¼ / Cuisson: env. 40 min  
Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé et fariné

3 œufs  
180 g de crème acidulée



1. Mélanger le tout dans un bol avec les fouets du batteur électrique.



160 g de dés de chocolat  
150 g de sucre  
200 g de farine  
1 c. c. de poudre à lever  
1 pincée de sel

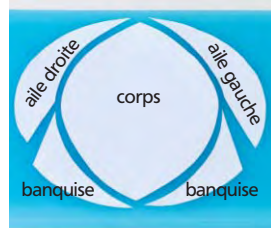


2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Incorporer au mélange aux œufs avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.

3. Dans un papier, découper un cercle Ø env. 24 cm comme modèle et le découper en 5 parties (voir croquis), placer sur le gâteau et découper ce dernier.



2 dl de crème  
1 sachet de soutien-crème

4. Assembler les parties de gâteau sur un plat à tourte (voir photo).

5. Fouetter la crème et le soutien-crème en chantilly avec les fouets du batteur électrique. Avec une spatule, répartir la crème sur le dessus et les côtés du gâteau.



50 g de copeaux de chocolat  
Smarties  
évent. 1 tube de Gel  
Décor chocolat  
(Coop)



6. Saupoudrer les ailes et le corps du pingouin de copeaux de chocolat, laisser le ventre blanc. Pour les pieds, les yeux, le bec et la banquise, déposer des Smarties sur la crème. Dessiner éventuellement les pupilles avec le Gel Décor.



**Suggestion:** les copeaux de chocolat peuvent être enlevés du plat avec un pinceau de cuisine.

**Conservation:** le gâteau peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans crème.

# Serpent ondulant



**Variante** «Dragon de feu» (à droite): avant de coller les parties ensemble, dessiner sur le côté de la tête les dents avec le glaçage. Au lieu de Smarties, coller avec le glaçage en travers du dos des morceaux de Toblerone ainsi qu'un morceau dans la longueur pour la corne sur la tête. Ne pas faire de langue.

# Serpent ondulant

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min / Cuisson: env. 50 min  
Pour un moule en couronne d'env. 1 ½ litre ou un moule à charnière Ø env. 24 cm, graissé et fariné, avec un bocal à confiture rempli d'eau au milieu

50 g de beurre, mou  
150 g de beurre de  
cacahuète  
avec morceaux  
(crunchy)  
200 g de sucre  
3 œufs  
1 dl de lait



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le beurre de cacahuète, le sucre et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



300 g de farine  
1 c. c. de poudre  
à lever



2. Verser le lait, mélanger avec le batteur électrique.  
3. Mélanger la farine et la poudre à lever dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



Cuisson: env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.

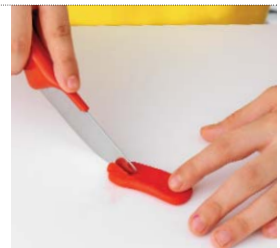
4. Partager le gâteau en quatre. Utiliser un quart pour la tête, la façonner et faire une entaille étroite pour la langue.



un peu de pâte  
d'amande rouge  
à modeler/décorer



5. Langue: avec la pâte d'amande, former un rouleau d'env. 5 cm de long, l'aplatir légèrement, découper un triangle pour la pointe de la langue.



½ sachet de glaçage  
foncé (env. 60 g),  
fondu  
Smarties

6. Couper un très petit angle du sachet de glaçage. Pour les yeux, verser une goutte de glaçage sur 2 Smarties verts.

7. Coller les parties du serpent avec le glaçage, coller les yeux. Enfoncer la langue dans la fente.

8. Avec le reste de glaçage, dessiner un fin motif en zigzag sur le corps du serpent et coller immédiatement les Smarties.

**Conservation:** le gâteau en anneau peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans décoration.



# Terrain de foot



**Variante** «Pré aux lapins» (à l'arrière): disposer des petits lapins en pâte d'amande sur la prairie. Partager délicatement les carottes en pâte d'amande dans la largeur avec un couteau graissé, planter les moitiés supérieures sur le vert de la prairie comme si elles poussaient.

# Terrain de foot

- ☐ facile
- ☒ moyen
- ☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ¼ / Cuisson: env. 55 min  
Pour le moule à charnière «Quadro», fond chemisé de papier cuisson, bord graissé et fariné

150 g de beurre, mou  
200 g de sucre  
1 pincée de sel  
4 œufs  
1 orange non traitée, moitié du zeste râpé



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Ajouter le zeste d'orange, remuer encore un court instant.



400 g de carottes, finement râpées  
300 g de farine  
1 ½ c. c. de poudre à lever  
2 pointes de couteau de clou de girofle en poudre



2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer le tout à la masse, verser la pâte dans le moule préparé.

**Cuisson:** env. 55 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.



2 rouleaux de pâte d'amande verte à modeler/décorer (d'env. 80 g)  
sucre glace pour abaisser

3. Placer côte à côte les rouleaux de pâte d'amande sur un peu de sucre glace. Avec le rouleau à pâte, les aplatir un peu puis les abaisser pour former un grand carré d'env. 30 cm.

4. Renverser le gâteau sur la pâte d'amande, rabattre les bords sur le pourtour. Retourner le gâteau.

1 petit récipient en plastique (p. ex. à tomates cerises), partagé dans la largeur  
feutre noir indélébile



5. Dessiner le filet du but sur le récipient en plastique. Le poser sur le terrain.



1 tube de Designer Icing blanc (super-marchés Coop; voir fiche «Trucs et astuces»)

6. Tracer les lignes du terrain de football avec le Designer Icing.

footballeurs en sucre (super-marchés Coop)



7. Coller les footballeurs avec le Designer Icing, éventuellement renforcer avec des cure-dents.

**Conservation:** le gâteau peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans pâte d'amande.





# Tourte d'hiver



**Variante** «Tourte aux papillons» (à l'arrière): au lieu de Nutella, garnir avec 3 c.s. de gelée de groseilles. Au lieu d'une décoration hivernale, former des papillons avec de l'orange: couper une orange sanguine non traitée en fines tranches, les partager. Utiliser du zeste d'orange pour les antennes.



# Tourte d'hiver

☐ facile  
☐ moyen  
☒ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ¼ / Cuisson: env. 25 min  
Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson,  
bord graissé et fariné

4 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
50 g de mini-meringues  
120 g de sucre  
100 g de farine  
1 c. c. de poudre  
à lever



1. Battre les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec les fouets du batteur électrique ou avec le Fouet magique.

2. Placer les meringues dans un sachet en plastique, les écraser grossièrement avec les mains. Les mélanger dans un grand bol avec le sucre, la farine et la poudre à lever, incorporer les blancs en neige.



4 jaunes d'œufs,  
battus

3. Incorporer les jaunes d'œufs, mélanger le tout délicatement. Verser la pâte dans le moule préparé.



**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, ôter le bord du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.

3 dl de crème  
1 sachet de soutien-  
crème

4. Partager la tourte dans l'épaisseur avec un fil solide ou un couteau. Fouetter en chantilly la crème et le soutien-crème avec les fouets du batteur électrique.

3 c. s. de Nutella



5. Badigeonner de Nutella la moitié inférieure de la tourte. Tartiner de 3 c. s. de crème. Recouvrir avec l'autre moitié de la tourte.

6. Répartir le reste de crème avec une spatule sur le dessus et le tour de la tourte.



25 g de mini-meringues  
1 rouleau de pâte  
d'amande blanche  
à modeler/décorer  
(env. 80 g)  
un peu de pâte  
d'amande rouge  
à modeler/décorer



7. Répartir régulièrement 12 meringues sur le tour de la tourte, appuyer légèrement. Ecraser grossièrement le reste des meringues dans un sachet en plastique, répartir sur la tourte.

8. Avec trois boules de pâte d'amande blanche, former un bonhomme de neige. Avec la pâte d'amande rouge, former le chapeau, le nez, l'écharpe, les skis et les disques des bâtons de ski.



2 cure-dents  
baguettes Mikado  
avec chocolat  
1 brochette en bois,  
raccourcie

9. Enfiler les cure-dents en biais dans le bonhomme de neige comme bâtons de ski, fixer les disques. Disposer un slalom avec les baguettes Mikado. Fixer le bonhomme de neige sur le gâteau avec la brochette.

**Conservation:** la Tourte d'hiver est meilleure toute fraîche.

# Cake magique



**Variante** «Myrtilles enchantées»  
(à l'arrière): au lieu de jus de chou rouge,  
utiliser 350g de myrtilles dégelées. Cuire le  
cake Myrtilles enchantées env. 65 minutes.

**Betty Bossi**  
pour les enfants

# Cake magique

■ facile  
□ moyen  
□ difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min / Cuisson: env. 55 min  
Pour un moule à cake d'env. 28 cm, chemisé de papier cuisson

1½ dl d'eau  
200 g de chou rouge, en  
julienne d'env.  
1 cm de large

1. Faire bouillir l'eau avec le chou puis laisser infuser sur la plaque éteinte pendant env. 15 minutes. Filtrer le jus à travers une gaze ou une fine passoire, presser légèrement. Réserver 1 dl de liquide pour la pâte.

**Suggestion:** aucune crainte, la pâte ne prendra pas le goût de chou!

150 g de beurre, mou  
175 g de sucre  
1 pincée de sel  
4 œufs  
1 dl de jus de chou  
rouge réservé



2. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Ajouter le jus de chou, remuer encore un court instant.



150 g d'amandes mon-  
dées moulues  
200 g de farine  
1 c. c. de poudre  
à lever



3. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.



**Cuisson:** env. 55 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.



Liquide pour imbiber  
2 citrons  
3 c.s. de sucre glace



4. Presser les citrons. Filtrer éventuellement le jus à travers une passoire, mélanger avec le sucre glace.



quelques flacons avec  
compte-gouttes  
ou pipettes d'une  
contenance d'env.  
10 ml (pharmacies)



**Présentation:** répartir le liquide au citron dans les flacons. Couper le cake en tranches. Chaque enfant peut arroser de liquide sa part de gâteau à volonté, pour la faire passer du beige au rose en 10 min environ.



**Remarque:** ne pas utiliser de concentré de jus de citron en bouteille car la couleur ne changerait que très lentement et très peu.

**Conservation:** le Cake magique peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur.



# Brownies XXL



**Variante** «Whities XXL» (à l'arrière, à gauche):  
au lieu de chocolat foncé, utiliser du chocolat blanc, et au  
lieu de Maltesers blancs, utiliser des Maltesers bruns.

**Betty Bossi**  
pour les enfants

# Brownies XXL

☒ facile  
☐ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min / Cuisson: env. 20 min  
Pour une plaque rectangulaire, chemisée de papier cuisson / pour 24 pièces

125 g de beurre  
500 g de chocolat foncé,  
concassé

1. Faire fondre dans une casserole à petit feu en mélangeant, laisser tiédir.

250 g de sucre  
2 c. c. de sucre  
vanillé  
1 pincée de sel  
5 œufs



2. Verser le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs dans un bol. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Ajouter la masse au chocolat, mélanger avec les fouets du batteur électrique.



200 g de farine  
165 g de Maltesers  
blancs



3. Incorporer la farine, mélanger. Ajouter les Maltesers. Verser la pâte dans la plaque préparée, lisser avec une spatule en caoutchouc.



**Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Les Brownies doivent rester légèrement humides à l'intérieur. Laisser tiédir et couper en 24 parts sur la plaque encore chaude. Laisser refroidir sur la plaque avant de démouler.

**Conservation:** les Brownies peuvent être cuits 4 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur.



# Cake dalmatien



## Variante «Cake zébré» (à l'arrière):

faire couler alternativement la pâte claire et foncée dans les moules à cake, de manière à former des zébrures. Au lieu du décor en gouttes de glaçage, former un fin zigzag.



# Cake dalmatien

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 40 min / Cuisson: env. 35 min / Pour 3 moules jetables «fantaisie» (voir fiche «Trucs et astuces») ou un moule à cake d'env. 30 cm, graissés (la durée de cuisson se prolonge d'env. 15 min) / pour env. 24 pièces

150 g de beurre, mou  
200 g de sucre  
1 pincée de sel  
5 œufs



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



100 g de farine  
1 ¼ de c. c. de poudre à lever



2. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Réserver la moitié de la pâte dans un deuxième bol.



100 g de farine  
150 g d'amandes, moulues  
2 c. s. de cacao en poudre  
1 c. c. de cannelle



3. Mélanger la farine à une moitié de pâte avec une spatule en caoutchouc.  
4. Mélanger les amandes, le cacao en poudre et la cannelle dans un bol, incorporer à l'autre moitié avec une spatule en caoutchouc.



5. Pour former des taches, verser en alternance une c. c. de pâte claire et de pâte foncée dans les moules.



**Cuisson:** env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser refroidir dans le moule sur une grille.



1 ½ sachet de glaçage blanc (env. 185 g), fondu  
⅓ de sachet de glaçage foncé (env. 40 g), fondu



6. Verser le glaçage blanc sur les gâteaux (dans le moule), avec un léger mouvement de va-et-vient. Couper un petit angle du sachet de glaçage foncé et faire couler des gouttes de différente taille sur le glaçage blanc. Laisser sécher. Transporter dans le moule.



**Remarque:** le glaçage blanc est en vente dans les grands supermarchés Coop. Au lieu de glaçage blanc, utiliser 150 g de sucre glace mélangé à 2 c. s. de jus de citron.

**Conservation:** le cake peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.

# Chaîne d'anniversaire



**Variante** (à droite): au lieu de  
mangue, utiliser 100 g de dés de chocolat,  
et au lieu de jus d'orange, utiliser du lait.

**Betty Bossi**  
pour les enfants

# Chaîne d'anniversaire

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h ½ / Macération: env. 1 h  
Laisser gonfler env. 1 h / Cuisson: env. 17 min par plaque / pour 24 pièces

150 g de mangue séchée  
4 dl de jus d'orange



1. Couper la mangue en petits morceaux avec des ciseaux. Mettre dans un bol, arroser de jus d'orange, laisser macérer env. 1 heure.



$\frac{3}{4}$  de cube de levure  
(env. 30 g)  
600 g de farine  
 $\frac{3}{4}$  de c. c. de sel  
5 c. s. de sucre



2. Emietter la levure, mélanger avec la farine, le sel et le sucre dans un bol.



75 g de beurre, mou



3. Couper le beurre en morceaux. Ajouter les morceaux de mangue et le jus d'orange, pétrir en pâte molle et lisse.

**Suggestion:** pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple comme du chewing-gum.



4. Pendant env. 1 heure, laisser gonfler la pâte au double du volume, à couvert et à température ambiante.

1 jaune d'œuf, dilué  
avec un peu de  
crème, pour  
badigeonner



5. Diviser la pâte en 3 portions, réserver 2 portions à couvert au frais. Partager le reste de la pâte en 8 portions.

6. Façonner de longs rouleaux d'env. 30 cm avec les portions de pâte. Former de boucles, vriller les extrémités. Disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner avec le jaune d'œuf.



1 m de ruban satin ou  
de ruban cadeau



**Cuisson:** env. 17 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Répéter deux fois le tout avec la pâte réservée au frais. Enfiler les anneaux de tresse sur le ruban, le nouer.

**Conservation:** les Chaînes d'anniversaire sont meilleurs toutes fraîches.

**Préparation à l'avance:** préparer les Chaînes la veille, cuire seulement env. 15 minutes. Le matin, cuire encore une fois au four préchauffé à 200°C pendant env. 3 minutes.

Par pièce: lipides 3 g, protéines 3 g, glucides 28 g, 652 kJ (156 kcal)



# Volcans en éruption



**Variante** «Montagnes enneigées» (à l'arrière): ne pas utiliser de framboises. Au lieu de purée de framboise pour le glaçage, utiliser env.  $4\frac{1}{2}$  c.s. de jus de citron.

**Betty Bossi**  
pour les enfants

# Volcans en éruption

☐ facile  
☒ moyen  
☐ difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min / Cuisson: env. 20 min par plaque  
Pour une plaque à 12 muffins Ø env. 7 cm ou 12 petits moules Ø env. 7 cm,  
chemisés de moules en papier pour muffins / pour 24 pièces

300 g de beurre, mou  
300 g de sucre  
2 pincées de sel  
8 œufs (53 g+)



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



400 g de farine  
2 c. c. de poudre à lever  
300 g de framboises

2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse. Réserver  $\frac{1}{4}$  de la pâte dans un deuxième bol.

3. Presser les framboises dans une passoire. Réserver à couvert 5 c.s. pour le glaçage, mélanger le reste à la plus petite quantité de pâte.

100 g de chocolat en poudre (Cailler)  
1 dl de lait



4. Mélanger à la grande partie de pâte avec une spatule en caoutchouc.



5. Répartir la moitié de la pâte au chocolat dans la plaque préparée. Remplir une poche sans douille de la pâte aux framboises, l'enfoncer d'env. 2 cm de profondeur dans la pâte au chocolat, dresser la moitié de la pâte aux framboises. Retirer lentement la poche.



**Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille. Chemiser encore une fois la plaque avec des moules en papier pour muffins et recommencer avec le reste de la pâte.

Glaçage  
300 g de sucre glace  
purée de framboise réservée



6. Mélanger le sucre glace et la purée de framboise pour former un glaçage épais. Répartir le glaçage avec une cuillère à café au milieu des muffins, laisser sécher.

**Conservation:** les muffins peuvent être cuits 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.

