

STAR CAKE GLACE TEF



Ingrédients

1 l de glace à la vanille et tonka ([recette ici](#)) congelée dans des bacs à glaçons

1 pâte sablée aux amandes

Dacquoise au chocolat

200 gr à 250 gr de framboises congelées

Glaçage royal

24 h ou 1 semaine à l'avance faire la glace

PÂTE SABLEE AUX AMANDES

250 g de farine

125 g de beurre coupé en petits dés à température ambiante

80 g de sucre en poudre

70 g de poudre d'amande

1 œuf

1 pincée de sel

Mettre 125 g de beurre coupés en morceaux et 250 g de farine dans le Thermomix.

Mélanger 30 sec vitesse 5.

Ajouter 80 g de sucre en poudre, 70g de poudre d'amande, 1 œuf et 1 pincée de sel dans le Thermomix. Mélanger 10 sec vitesse 5 et programmer 1 min 30 sec/mode Pétrin

Réserver au frigo, emballé dans un film plastic pendant 1 h

Imprimer une étoile sur une feuille format A4 avec une règle dessiner le contour à 4 ou 5 cm du trait original (attention : ajustez selon les dimensions de vos plaques à pâtisser) découper le gabarit (prévoyez 2 formes au cas où vous déchireriez la première)

Préchauffer le four à 180° chaleur statique

DACQUOISE AU CHOCOLAT

20 gde farine

40 g de cacao en poudre

160 g d'amande en poudre

180 g de sucre glace Thermomix

6 blancs d'œufs

50 gr de noisettes hachées

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson grande largeur

Mettre la farine, le cacao les amandes en poudre et le sucre glace dans un bol et mélanger les poudres. Réserver,

Insérer le fouet dans le bol. Monter les blancs d'œufs en neige 3 min/vit 3.5 en ajoutant le sucre en pluie par l'orifice du couvercle après 1 min de marche.

Retirer le fouet incorporer les blancs en neige à la préparation farine-cacao à l'aide d'une maryse.

Placez votre motif sous le papier sulfurisé et pocher votre dacquoise en suivant le dessin

Parsemer de noisettes hachées

Cuire 10 mn à 180°

(Le reste de pâte je le poche en petits disques, comme des macarons, qui se mangeront comme ça)

Pendant la cuisson de la Dacquoise

Etaler la pâte sablée entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau pâtissier. Faire une épaisseur de 5 mm pour faciliter la découpe du gâteau ensuite. Prenez votre gabarit et le placer sur la pâte sablée. Découper la pâte en suivant bien le motif et enfourner 15 mn

Avec le reste de la pâte faire des petites étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et les colorer au glaçage royal

FAIRE LA GLACE ROYALE

Dans le bol très propre et sec, insérer le fouet

Mettre le blanc d'œufs et programmer 3 mn 37° vit 3.5, à la sonnerie programmer 40 sec vit 3 et ajouter le sucre glace

Par l'orifice du couvercle sur les 15 premières secondes

Votre glace est prête lorsque, avec la pointe de la spatule vous pouvez faire un sillon qui tient, elle doit ressembler à une pommade lisse et brillante

Réserver dans un bolet fermer avec un film étirable afin que la glace ne sèche pas

Prélever 3 c à soupe de glace royale et y ajouter du colorant rose, mettre en cornet à écriture (voir ici)

Si votre glaçage est trop dur, il faudra le diluer avec une ou 2 gouttes de citron

Attention :

Glaçage trop liquide : rajouter du sucre glace,

Glaçage trop sec une goutte de citron

Lorsque vos étoiles sont cuites, laisser refroidir un peu et dessiner le tour des étoiles avec un cornet d'écriture Puis remplir de glaçage

Laisser parler votre imagination et si vous voulez, écrivez des messages en colorant un peu de glaçage en noir

Préparer la crème glacée

Ranger le bol du thermomix 10 mn au congélateur

Mettre la moitié de la crème glacée dans le bol du thermomix bien froid et mixer 40 sec vit 6 ajouter le fouet et fouetter 30 sec vit 4

Ranger directement en poche à douilles dans le congélateur et recommencer,

Réserver au congélateur jusqu'au montage

Montage

Tout doit être bien froid

Si nécessaire redécouper légèrement la dacquoise

Mettre l'étoile en pâte sablée sur un plat dresser la glace sur l'étoile rapidement et garnir de framboises (si besoin remettez tout au congélateur autant de fois que nécessaire pour que la glace ne fonde pas)

Poser l'étoile en dacquoise sur la glace et pocher le reste de la glace dessus,

Mettre les framboises restantes, disposer les étoiles roses et ranger au congélateur

Servir avec un coulis de framboise

Conseil troll tef

Voilà un gâteau qui pourra être fait en plusieurs étapes et qui sera prêt jusqu'à une semaine à l'avance

La glace peut être préparée à J-15

Les 2 gâteaux (sablé et dacquoise) J-10 ou J-8

Le montage à J-7

Si vous ajoutez des fleurs (attention à ce que ce soit des fleurs consommables et non toxiques) n'oubliez pas de les rincer à l'eau vinaigrée et vous pouvez les disposer juste avant de servir