

GLAÇAGE AU BEURRE



Préparation
10 mn

Ingrédients pour couvrir 1 petit gâteau

- 115 g de beurre doux ramolli
- 180 g de sucre glace
- 30 ml (2 c. à s.) de crème liquide entière
- 2 ml ($\pm 1/2$ c. à c.) d'extrait de vanille

1. Dans le **Duo Chef**, battez le beurre en 2^{ème} vitesse.
2. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Raclez les bords du Duo Chef à l'aide de la **Spatule en Silicone**, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez en 2^{ème} vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
4. Étalez à l'aide de la **Spatule en Silicone** ou de la **Poche à Douilles** sur un gâteau ou des cupcakes.

GÉNOISE



Préparation
15 mn



600 watts
10 à 13 mn



Repos
10 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 75 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 ml de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 30 ml (2 c. à s.) de lait
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile d'olive
- 2 ml (½ c. à c.) d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 1 ml de jus de citron

1. Dans le **Bol Mélangeur 3 L**, mélangez la farine, 45 g (3 c. à s.) de sucre, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide du **Fouet Souple**.
2. À l'aide de l'**Aide-Gastronome** muni du séparateur d'œufs, séparez le blanc du jaune de l'œuf.
3. Versez le lait, l'huile, l'extrait de vanille et le jaune d'œuf dans le **Shaker 350 ml**, placez le couvercle, fermez le clapet et secouez bien.
4. Versez le contenu du Shaker dans le Bol Mélangeur et mélangez la pâte à l'aide de la **Spatule en Silicone** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Dans le **Speedy Chef**, battez le blanc d'œuf, le reste du sucre 15 g (1 c. à s.) et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils montent en neige.
6. Incorporez délicatement la moitié du blanc d'œuf dans le bol, puis répétez l'opération avec l'autre moitié.
7. Placez le **MicroPro Ring** dans la base du **MicroPro Grill** et huilez légèrement le fond et le couvercle.
8. Versez le mélange dans le MicroPro Ring, placez le couvercle en position basse (position grill) et faites cuire 10 à 13 mn à 600 watts. Vérifiez la cuisson en insérant un cure-dent au centre du gâteau et qu'il en ressorte propre.
9. Placez la **Planche Flexi** sur le MicroPro Grill et retournez-la soigneusement. Laissez reposer à l'envers pendant 10 mn avant de démouler.

ASTUCE : l'inversion du gâteau évite que l'intérieur du gâteau s'enfonce.

GÂTEAU

REINE DES NEIGES



Préparation
20 mn



600 watts
30 à 36 mn



Repos
30 mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 3 génoises
- 3 x recette de glaçage au beurre
- gouttes de colorant bleu, jaune et rouge
- 30 g de sucre glace

1. À l'aide du **MicroPro Grill & Ring**, préparez 3 génoises.
2. À l'aide du **Duo Chef**, préparez 3 fois la recettes de glaçage au beurre et conservez-en 100 g dans le **Bol Espace 300 ml**.
3. Versez 50 gouttes de colorant bleu dans le reste de glaçage dans le Duo Chef et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Ajoutez les gouttes en fonction de l'intensité désirée.
4. Glacez votre gâteau entre les différentes couches de génoises et partout autour à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
5. Placez le bonhomme de neige du **Set de 3 découpoirs** sur le gâteau, et saupoudrez de sucre glace.
6. Versez 9 gouttes rouges et 6 gouttes bleues dans le Bol Espace comprenant le reste de glaçage. Mélangez avec la **Spatule en Silicone Étroite** et placez dans la **Poche à Douilles** (aidez-vous du **Shaker 600 ml** pour remplir la Poche si nécessaire).
7. Décorez le gâteau selon vos envies.



Préparation
15 mn



200 °C
± 10 mn



Repos
10 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- ½ pâte feuilletée/sablée très froide
- 25 g de sucre
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile de tournesol

Dorure

- 1 jaune d'oeuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

Garniture

- 125 ml de crème liquide entière très froide
- 10 g de sucre glace
- colorant alimentaire bleu
- décorations en sucre

1. Faites préchauffer le four à 200 °C sans la grille.
2. À l'aide du **Pinceau Silicone**, huilez légèrement les 4 cônes du **Cornet Party**.
3. Coupez en bandes la pâte feuilletée à l'aide du découpoir à bandes et enrroulez-les autour des cônes et soudez les pointes.
4. Dorez-les légèrement avec le jaune d'oeuf mélangé à l'eau à l'aide du Pinceau Silicone, saupoudrez avec le sucre, posez les cônes debout sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C.
5. Démoulez-les délicatement et laissez-les refroidir.
6. Fouettez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace dans le **Speedy Chef**. Ajoutez quelques gouttes de colorants bleues et mélangez à nouveau. Placez la crème dans la **Poche à Douilles**.
7. Remplissez les cornets refroidis au moment de servir et garnissez avec de petites décorations en sucre. Servez immédiatement pour que la pâte ne ramollisse pas.