LE FANTÔME

THE GHOST

Concept IA / AI concept - V6 - 17.10.2026



Un dôme au chocolat, un drap de pâte d’amande et deux yeux en chocolat.
A chocolate dome, an ivory marzipan drape and two chocolate eyes.

Recette non testée. Quantités indicatives.
Untested recipe. Indicative quantities.

INGRÉDIENTS

500 g de génoise au chocolat cuite : un disque et un dôme
150 g de mascarpone + 150 ml de crème entière
25 g de sucre glace + 1 c. à café de vanille
200 g de pâte d’amande ivoire
10 g de chocolat noir (deux yeux ovales)

PRÉPARATION

1. Préparer un disque de génoise et un dôme dans un moule demi-sphère. Laisser refroidir.
2. Fouetter mascarpone, crème, sucre et vanille. Garnir le disque d’une couche fine ; démouler le dôme par-dessus.
3. Étaler la pâte d’amande en grand disque. La porter sur le rouleau et la déposer sur le dôme. Former les plis à la main et un bord irrégulier.
4. Poser deux yeux ovales en chocolat. Réserver au frais.
5. Pour le décor : monter le contour maison vide, peindre et laisser sécher avant d’ajouter le gâteau, sur un support alimentaire distinct. Poser une feuille azyme entière, découpée au contour.
6. Pour servir, retirer la feuille et le cadre, puis trancher.

MATÉRIEL

Moule demi-sphère, disque/support alimentaire, rouleau, spatule, fouet, couteau. Décor : cinq parois en carton, peinture, pinceau et feuille azyme A4.

ALLERGÈNES

Œufs, lait, gluten, amandes ; vérifier les étiquettes.

INGREDIENTS

500 g baked chocolate sponge: one disk and one dome
150 g mascarpone + 150 ml whipping cream
25 g icing sugar + 1 tsp vanilla
200 g ivory marzipan
10 g dark chocolate (two oval eyes)

METHOD

1. Prepare a sponge disk and a dome in a hemisphere mould. Allow to cool.
2. Whip mascarpone, cream, sugar and vanilla. Spread a thin layer over the disk; unmould the dome onto it.
3. Roll the marzipan into a large disk. Lift it with the rolling pin and drape over the dome. Shape the folds and irregular edge by hand.
4. Add two oval chocolate eyes. Refrigerate.
5. For the display: assemble the empty house collar, paint and allow to dry before adding the cake on a separate food-safe support. Cover with one whole wafer sheet cut to the outline.
6. Before serving, remove the paper and collar, then slice.

EQUIPMENT

Hemisphere mould, food-safe cake board, rolling pin, spatula, whisk and knife. Display: five cardboard walls, paint, brush and A4 wafer paper.

ALLERGENS

Eggs, milk, gluten and almonds; check packaging.

L’effet de combustion de la vidéo est généré et non testé. Pour une réalisation maison, révéler le gâteau en retirant la feuille à la main ; ne pas enflammer le carton peint.
The burning effect is AI-generated and untested. For a home version, reveal by lifting the paper by hand; do not ignite painted cardboard.
Feuille A4 candidate / Candidate A4 wafer paper - compatibilité avec la flamme non confirmée / flame suitability unconfirmed.
Essaie et envoie-nous ta création ! / Try it and send us your creation!
Site · Instagram · Facebook · TikTok · YouTube