Gâteau vampire

Vampire cake

HALLOWEEN DESSERTS • Corps entier / Whole-body cake



FR • 10 à 12 parts • 2 plaques de 30 × 40 cm

Base proposée, non testée. Recette et écoulement du coulis à valider par un essai en cuisine. La vidéo présente des extraits de préparation.

Ingrédients
8 œufs ; 240 g de sucre ; 240 g de farine ; 80 g de beurre fondu refroidi ; 1 c. à café de vanille. Garniture : 300 g de beurre mou, 500 g de sucre glace, 40 à 60 ml de lait. 250 g de coulis de framboise épais ; 200 g de chocolat noir ; 100 g de chocolat blanc ; colorants alimentaires. Réserver les chutes de génoise pour le couteau.

1 • Cuire et découper
Fouetter œufs et sucre jusqu'au ruban. Incorporer délicatement farine, beurre et vanille. Répartir sur deux plaques chemisées. Cuire à 180 °C, environ 12 à 16 min, jusqu'à cuisson complète. Refroidir, puis découper tête, torse, bras et jambes selon un gabarit couché.

2 • Garnir et monter
Fouetter le beurre avec le sucre glace ; ajouter le lait progressivement pour une crème ferme. Superposer les génoises. Former de petites cavités aux futures coupes du bras, de la jambe et du cou. Isoler avec une bordure de crème ferme, ajouter un peu de coulis et refermer avec de la génoise. Tester d'abord sur une chute ; éviter le débordement.

3 • Décorer
Crème ivoire, chocolat noir, cape rouge, deux crocs en chocolat blanc. Réfrigérer pour raffermir le montage. La quantité de coulis doit être adaptée à la taille des cavités.

4 • Accessoire
Habiller le manche d'un vrai couteau à dessert avec des chutes de gâteau et du chocolat. Fixer les décors en chocolat en gardant le tranchant libre ; aucun moteur. Retirer les éléments gênants avant de servir.

Matériel
Plaques, papier cuisson, grand plat, gabarit papier, spatule, poches et douilles, couteau à dessert. Sans membrane.

EN • Serves 10–12 • Two 30 × 40 cm trays

Proposed recipe, not kitchen-tested. Validate the recipe and raspberry flow with a practical test. The video shows selected preparation steps.

Ingredients
8 eggs; 240 g sugar; 240 g flour; 80 g melted, cooled butter; 1 tsp vanilla. Frosting: 300 g softened butter, 500 g icing sugar, 40–60 ml milk. 250 g thick raspberry sauce; 200 g dark chocolate; 100 g white chocolate; food colouring. Save sponge offcuts for the knife decoration.

1 • Bake and cut
Whisk eggs and sugar to ribbon stage. Gently fold in flour, butter and vanilla. Divide between two lined trays. Bake at 180 °C for about 12–16 min, until fully cooked. Cool, then cut the head, torso, arms and legs using a flat whole-body template.

2 • Fill and assemble
Beat butter and icing sugar; gradually add milk for firm frosting. Layer the sponges. Make small cavities at the intended arm, leg and neck cuts. Seal their edges with firm frosting, add a little sauce and close with sponge. Test on an offcut first; avoid overfilling.

3 • Decorate
Ivory frosting, dark chocolate, red cape, two white chocolate fangs. Chill to firm the cake. Adjust the sauce volume to the cavities.

4 • Prop
Decorate a real dessert knife handle with sponge offcuts and chocolate. Attach the chocolate details while keeping the cutting edge clear; no motor. Remove any obstructive pieces before serving.

Equipment
Trays, baking paper, large platter, paper template, spatula, piping bags and tips, dessert knife. No membrane.

Enregistre cette recette ! **Save this recipe!**