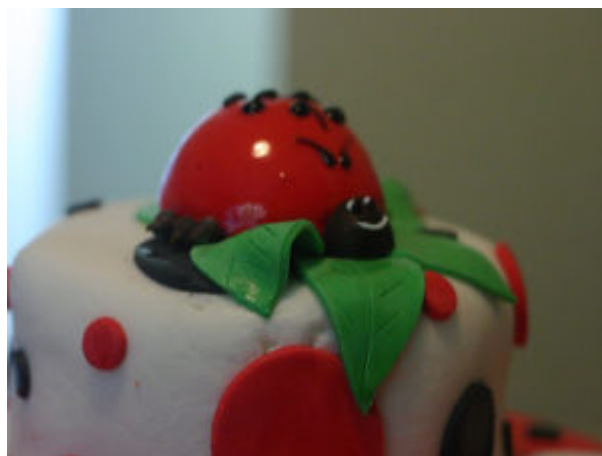




Gâteau au fondant

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

60 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: AVANCÉ

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450 grammes de guimauves
- 2 c. à thé de vanille blanche
- 2 c. à soupe d'eau
- 910 grammes de sucre en poudre
- Colorants alimentaires
- Fécule de maïs (au besoin)

Préparation

1. Pour le fondant, c'est tellement facile. 450 grammes de guimauves avec 2 c. à thé de vanille blanche et 2 c. à soupe d'eau que tu mets dans un grand plat de pyrex enduit de Crisco (pour pas que la guimauve colle) et on met ça au micro-ondes 1 à 2 minutes (selon la force de ton micro-ondes. Faut que la guimauve soit fondue).
2. Tu verses les guimauves fondues dans 910 grammes de sucre en poudre (encore ici, tu auras graisser un plat de pyrex de Crisco) et tu brasses avec une cuillère en bois. Un moment donné, prend tes mains et tu dois incorporer le plus de sucre à glacer possible. Une fois terminée, tu divises ta pâte selon les couleurs que tu as besoin.
3. Pour t'aider avec la coloration, tu peux passer ta pâte au micro-ondes quelques secondes afin de la ramollir. Pour éviter d'avoir les mains bleues pendant 4 jours, mets des gants! Tu mets donc du colorant et tu pétris ta pâte encore et encore. J'exagère pour la coloration. En fait, ça tache mais pas si longtemps. Ça part bien sur la peau quand même et ça ne tache pas du tout le comptoir.

Faut savoir que les couleurs foncissent avec le temps. Au début, mon noir était plus gris charcoal, mais au final, j'avais un beau noir. Faut faire attention de ne pas trop en mettre parce que c'est un peu amer ce colorant.

4. Ensuite, tu l'utilises comme une pâte à tarte. Pour éviter qu'elle ne colle sur ton rouleau ou sur le comptoir, tu mets du Corn Stach (fécule de maïs).
5. Quand ta pâte a atteint le format désiré, tu la déposes sur ton gâteau. Pour corriger les petits défauts, les craques par exemple, tu peux mouiller ton doigt et passer dessus. Pour bien lisser, il existe une petite spatule (www.wilton.com) mais tu peux utiliser tes mains enduites de corn stach encore.
6. Ensuite, pour enlever la poudre de fécule de maïs qui peut rester en surface du fondant, tu passes ton doigt mouillé sur le gâteau. Pour coller des pièces sur ton fondant (comme mes petits ronds), encore une fois tu passes ton doigt mouillé dessus.
7. Et comme ça été long faire tout ça, tu peux comprendre que je n'ai pas perdu de temps à faire un bon gâteau fin. Du Betty Crocker a fait le boulot!
8. En fait ce qui a été long c'est qu'il faut faire les étapes séparées. Faire les gâteaux, attendre qu'ils refroidissent (j'en ai fait six alors, j'ai fait quelques fournée). Faire le fondant. Une fois tout en main, ça m'a pris environ 2 h à monter le gâteau.
9. Aussi, pour faciliter les choses, je mets toujours une couche de crémage cheap sur le gâteau. Ça évite de retrouver des graines dans le fondant.