L'ATELIER CAKE DESIGN

Mon naked cake

pas à pas, pour le réussir dès le premier coup

L'Empreinte

Mon petit mot

Mon tout premier grand naked cake, je l'ai fait pour les 14 ans de ma plus grande : cinq petits cercles de biscuit vanille, de la chantilly mascarpone, des framboises fraîches, quelques roses et mes macarons.

Le naked cake a l'air très « pâtissière », mais il pardonne beaucoup : on cherche le joli, pas le parfait. Il faut juste connaître deux ou trois gestes pour qu'il tienne bien droit… et qu'il ne penche pas comme la tour de Pise. Je te donne tout ici

Avant de commencer

Ce naked cake fait 10 cm de diamètre (la largeur), avec 5 couches.

- **Tu débutes ?** 5 moules en silicone de 10 cm de diamètre (ou 4, pour un gâteau moins haut). Pas de découpe : tu démoules et tu montes.
- **Tu as l'habitude ?** 2 moules hauts de 10 cm de diamètre, puis découpe en disques.
- **Organisation :** les biscuits se cuisent la veille (ou l'avant-veille). Programme en page 3.
- **Conservation :** au réfrigérateur, à déguster dans les 48 heures.

Les ustensiles

- 5 moules en silicone de 10 cm de diamètre
  ou 2 moules hauts de 10 cm de diamètre + un couteau à génoise
- un cercle à gâteau réglable
- une feuille de rhodoïd
- une poche à douille
- un lisseur
- un pinceau
- un fouet ou un batteur électrique
- un support à gâteau

Préparation : environ 1 h en tout · Cuisson : 10 à 12 min (silicone) ou environ 45 min (moules hauts) · Repos : 1 nuit + 1 à 2 h · Difficulté : facile

Les ingrédients

Mon biscuit vanille super moelleux

Ma version d'un classique (gâteau à l'huile et à l'eau chaude)

Les secs	255 g de farine · 265 g de sucre · 1 grosse gousse de vanille · 7 à 8 g de levure chimique · 3 g de bicarbonate alimentaire · 1 pincée de sel
Les liquides	2 petits œufs · 135 ml de lait (au moins 2,5 % de matière grasse) · 75 ml d'huile végétale · 150 ml d'eau bien chaude

Ma chantilly mascarpone

La chantilly	125 g de mascarpone bien froid · 25 cl de crème liquide entière à 30 %, bien froide · vanille · environ 1 cuillère et demie à soupe de sucre glace (selon ton goût)

Le montage et le décor

Entre les couches	1 barquette de framboises fraîches (ou fraises, autres fruits frais, compotée maison) · un peu de lait bien froid
Le décor	Fleurs (artificielles, ou vraies et non traitées), macarons, quelques framboises

Le biscuit

1. Tamise ensemble tous les ingrédients secs avec les graines de vanille, et mélange-les au fouet.
2. Ajoute le lait, les œufs et l'huile, puis mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Verse l'eau bien chaude et remue au fouet : la pâte devient très liquide, c'est normal.
4. **Moules en silicone :** environ 190 g de pâte par moule, 160 °C pendant 10 à 12 minutes. Avec le reste de pâte, fais 2 ou 3 cupcakes.
5. **Moules hauts :** jamais toute la pâte dans un seul moule ! Partage-la moitié-moitié dans 2 moules, 160 °C pendant environ 45 minutes.
6. Chaque four est différent : surveille, un pic planté au centre doit ressortir sec.
7. Démoule sur une grille et, sans attendre qu'ils soient complètement froids, filme les biscuits encore un peu tièdes : c'est comme ça qu'ils gardent tout leur moelleux. Puis au frais au moins 4 heures, l'idéal étant une nuit.
8. **Moules hauts :** égalise le dessus, coupe pour obtenir 5 disques, et garde de côté la base (la tranche du fond).

La chantilly mascarpone

1. Fouette le mascarpone quelques secondes pour l'assouplir.
2. Ajoute la crème bien froide, la vanille et le sucre glace.
3. Fouette jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme, puis mets-la en poche à douille.

Le montage, sans tour de Pise

1. Pose le premier biscuit sur le support, avec un peu de chantilly en dessous pour qu'il ne glisse pas.
2. Mets un rhodoïd tout autour, puis un cercle à gâteau réglable bien resserré.
3. Humidifie légèrement le biscuit au pinceau avec un peu de lait bien froid, sans le détremper.
4. Avec la poche, fais le contour avec la chantilly, puis remplis tout le cercle.
5. Répartis les framboises, et ajoute une fine couche de chantilly si tu veux.
6. Pose le biscuit suivant et recommence, jusqu'au dernier.
7. **Le dernier, toujours à l'envers :** en silicone, retourne-le face du fond vers le haut ; avec les moules hauts, pose la base gardée de côté, retournée. Ton dessus sera bien plat.
8. Au frais, dans le cercle : 1 heure minimum, 2 heures c'est l'idéal.

La finition « nue » et le décor

1. Retire le cercle et le rhodoïd.
2. Passe une première fois le lisseur tout autour.
3. Remets un peu de chantilly là où il y en a déjà, et repasse le lisseur. Le biscuit doit rester visible par endroits.
4. Décore avec tes fleurs, tes macarons et tes framboises, puis remets au frigo.

> **Mon astuce**
>
> Pas de sirop de sucre : le gâteau est déjà bien sucré. Un peu de lait froid au pinceau suffit à garder le biscuit moelleux.

> **Les erreurs à éviter**
>
> - Monter sans cercle ni rhodoïd : c'est comme ça qu'il penche.
> - Démouler sans passage au frais.
> - Faire la finition un quart d'heure avant la fête : fais-la au calme, le matin ou la veille.
> - Piquer une tige de fleur directement dans le gâteau : entoure-la de film ou glisse-la dans une pique. Jamais de muguet, digitale, laurier-rose, narcisse ou lys.

Ton programme

Option 1 fini le matin	**La veille :** cuisson, film encore tiède, frigo. **Le matin :** chantilly et montage (30 min), 1 à 2 h au frais. **Fin de matinée :** finition et décor au calme (20 min), puis frigo.
Option 2 fini la veille	**L'avant-veille :** cuisson des biscuits. **La veille au soir :** chantilly, montage, 1 à 2 h au frais, finition et décor. **Le jour J :** tu sors ton gâteau du frigo.

Mes essais

Date	Occasion	Ce qui a marché / ce que je change

L'Empreinte

Retrouve toutes mes recettes du samedi et mes Goûters du Mercredi sur **empreinte-mp.com**

Fiche offerte : tu peux la partager librement. Revente interdite.