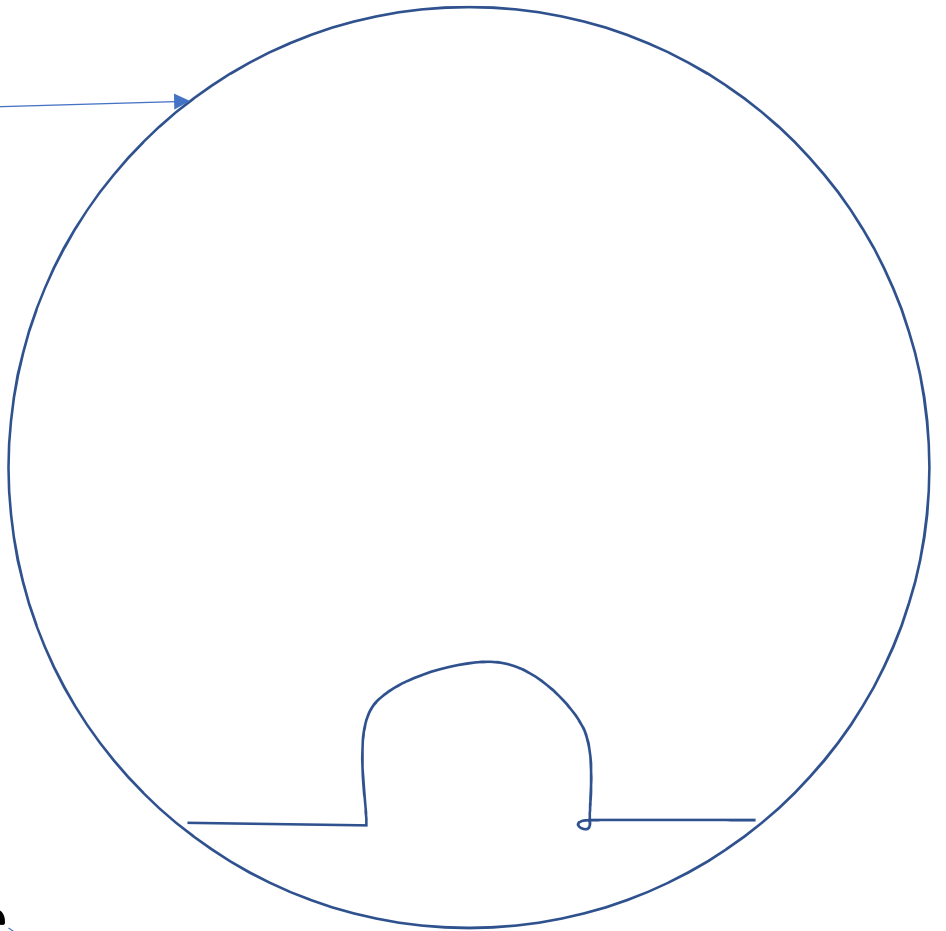
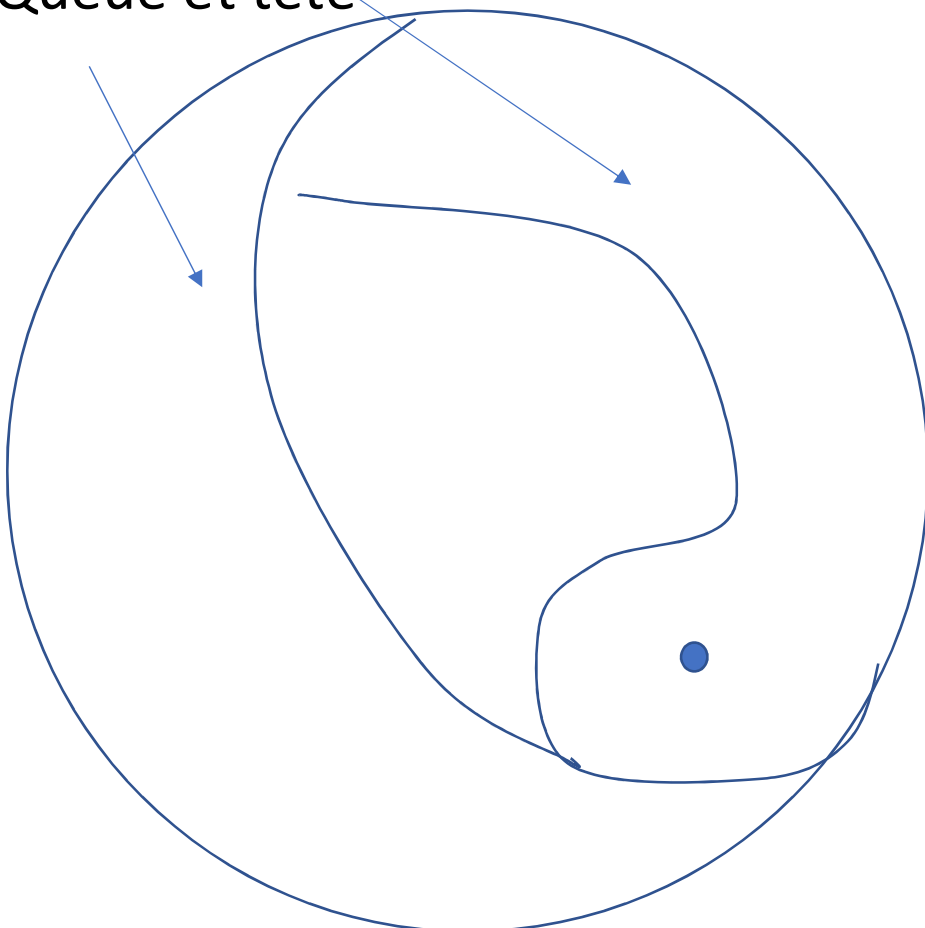


Plan de découpe des 2 gâteaux

Corps



Queue et tête



Diplodocake

Pour 1 diplodocake (2 gâteaux de 20 cm)

ou 1 gros gâteau classique

Pour le ou les gâteaux :

- 250 g de bon chocolat noir
- 140 g de farine
- 150 g de beurre
- 200 g de sucre brut de canne
- 6 œufs
- 8 cl de lait ou 10 CS

Pour le glaçage :

- 2 paquets de pâte à sucre verte

Pour la déco :

- 6 barquettes au chocolat
- des Smarties
- 2 yeux en sucre (au rayon pâtisserie de certains supermarchés) ou autre bonbon...



À la cuisine

Sortir le beurre à l'avance et préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole à feu très doux, faire doucement fondre le chocolat dans le lait. Lorsqu'il est fondu, incorporer le beurre hors du feu, mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs, réserver les blancs au frigo.

Dans le bol du batteur, battre vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et prennent du volume. Y verser le mélange beurre-chocolat tiédi, bien mélanger et ajouter enfin la farine.

Monter les blancs en neige. Détendre d'abord la préparation au chocolat avec un peu d'œufs en neige, puis incorporer totalement les blancs, en veillant à toujours faire des mouvements vers le haut avec la spatule.

Verser la 1ère moitié de la pâte (pesez !) dans un moule à gâteau beurré et fariné, et enfourner pour 22 minutes environ. Si le cœur est trop coulant (que le dessus du gâteau tremblote), poursuivre un peu la cuisson. À la sortie du four, démouler le gâteau et le laisser tempérer avant de le placer au frigo (ce qui facilitera la découpe et évitera qu'il ne s'émiette). Verser la 2nde moitié de pâte dans le moule lavé, beurré et fariné, et procéder de la même façon.

Pendant que les gâteaux cuisent et refroidissent, couper les patrons, trier les Smarties, préparer les yeux et couper les barquettes en 2.

Une fois les gâteaux bien refroidis, placer les patrons sur les gâteaux et les couper d'un geste aussi assuré que possible.

Assembler le cou et la queue du dino en les collant au corps avec un peu de chocolat fondu. Installer directement le dino dans son plat de service (un plateau, une plaque à pâtisserie ou un autre support couvert d'alu ou de film alimentaire) car il serait compliqué de le changer de support après montage et glaçage.

Aplatir la pâte à sucre au rouleau, entre deux feuilles de papier cuisson pour que ça ne colle pas au rouleau, sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Attention, l'étape est assez délicate ! Puis, à l'aide de spatule ou du rouleau, déposer la pâte à sucre sur le gâteau en vérifiant bien qu'elle déborde de chaque côté. Replier doucement la pâte pour couvrir l'épaisseur du gâteau et découper délicatement le surplus avec une lame de couteau.

Placer enfin les décorations et le Diplodocake est alors prêt à se faire dévorer !