

Citrouilles d'Halloween, Zebra Cake ball

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	1 h
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte Orange, vanillée

125 g d'huile de tournesol 125 g de sucre en poudre 50 g de lait entier 2 oeufs 2 c. à c. de sucre vanillé maison (iCk)
 150 g de farine de blé T55 2 pincée(s) de colorant poudre alimentaire Orange naturel 1 demi-cuillère à café de levure chimique

Pour la pâte noire, chocolatée

125 g d'huile de tournesol 125 g de sucre en poudre 50 lait entier 2 oeufs 1 c. à c. de sucre vanillé maison (iCk)
 120 g de farine de blé T55 30 g de poudre de cacao non sucré Weiss 1 demi-cuillère à café de colorant gel noir (Wilton)
 1 demi-cuillère à café de levure chimique

Pour le dressage et la cuisson

Pour la décoration

1 rouleau inox 1 découpoir uni de 5 cm de la pâte à sucre noire de la pâte à sucre dorée de la pâte à sucre orange ou violette
 de la pâte à sucre noire de la pâte à sucre verte 1 découpoir feuille pour PAS

Suggestion

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA PÂTE ORANGE, VANILLÉE

Préchauffer le four à 180°C (four Twin convection : 1/2 four bas CT + sole).

Placer le moule sur la plaque perforée, moule SPHÈRES 3D Flexipat®.

Verser dans le bol, l'huile de tournesol, le sucre en poudre, le lait, les

oeufs à température ambiante, le sucre vanillé, la farine, le colorant

poudre orange et la levure chimique. Mélanger 15 secondes - vitesse 6.

Avec la mini-spatule, faire descendre la masse vers le bas. Mélanger à

nouveau 15 secondes - vitesse 6.

Verser dans une poche à douille jetable (cela permet de faire une petite ouverture).

POUR LA PÂTE NOIRE, CHOCOLATÉE

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<p>Verser dans le bol, l'huile de tournesol, le sucre en poudre, le lait, les œufs à température ambiante, le sucre vanillé, la farine, le cacao amer, le colorant gel noir (Wilton) et la levure chimique. Mélanger 15 secondes - vitesse 6.</p>		15 sec		6	
<p>Avec la mini-spatule, faire descendre la masse vers le bas. Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 6.</p>		15 sec		6	
<p>Verser dans une poche à douille jetable (cela permet de faire une petite ouverture).</p>				0	
<p>POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON</p>					
<p>Couper le bout des poches max 0,5 cm. Dans le moule, dresser alternativement chaque pâte, l'une sur l'autre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes. Ne pas remplir complètement. Cuire environ 25 à 30 minutes en surveillant bien, ne pas ouvrir le four. Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de démouler. Couper ce qui dépasse au ras de la sphère.</p>				0	
<p>POUR LA DÉCORATION</p>					
<p>POUR LE CHAPEAU DE SORCIÈRE : étaler un peu de pâte à sucre noire sur 2 mm au rouleau inox. Détailler un disque à l'aide du découpoir 5 cm. Former un cône avec une petite boule de pâte à sucre noire. Placer au centre du disque noir. Étaler un peu de pâte orange, couper une petite bande et placer en bas du cône pour former le ruban. Réaliser la boucle dans la pâte dorée ou noire en découpant un carré de 5 mm de côtés, couper et retirer un carré plus petit au centre. Placer sur le ruban orange ou violet.</p>				0	
<p>POUR LA TÊTE DE CITROUILLE : découper et évider des petits triangles pour les yeux et le nez, la bouche aussi si pas de zébrures noires à ce niveau. Placer la pâte à sucre coupée en triangle dans le creux.</p>				0	
<p>POUR LES FEUILLES ET LA TIGE : étaler un peu de pâte à sucre verte au rouleau sur 2 mm. Avec un découpoir à pâte à sucre en forme de feuille, détailler les feuilles. Avec une petite boule de pâte, façonner les tiges et les tortillons. Placer une tige au centre de la surface plane, 2 feuilles et 1 ou 2 tortillons. Placer une feuille sous les citrouilles.</p>				0	
<p>SUGGESTION</p>					
<p>Découvrez d'autres décorations sur mon blog : Autour de ma table (http://www.autourdematable.com/) La sorcière et le chaudron, la cervelle de zombie et la version cupcake, décoration glaçage au sucre.</p>				0	