

# Le Poussin Piou

Moules Rond de 18 cm et Petit moule Rond



©2013 Cachou66

## Matériel de base:

- 2 moules ronds de même ( 1 moule rond 18 cm Flexipan® + petit moule à génoise Flexipan®)
- 1 spatule coudée
- les découpoirs ronds lisses 50 et 30
- 1 petit couteau
- accessoires kit déco
- les douilles n°5 et n°9
- 1 rouleau à pâtisserie

## Ingrédients:

### Pour le gâteau au yaourt:

- 1 yaourt
- 1/2 pot d'huile
- 2 œufs
- 1 pot de sucre
- 1/2 cuillère à café de colorant jaune
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine
- QS de pépites de chocolat

### Préparer les biscuits:

Dans un cul de poule, battre le yaourt avec les œufs et l'huile. Ajouter les sucres et la levure, mélanger. Ajouter le colorant jaune. Incorporer la farine en dernier. Incorporer les pépites de chocolat. Verser dans le moule 18 cm et le petit moule à génoise. Cuire à 170°C pendant 25 à 30 min. Laisser refroidir complètement.

### Préparer la crème sous couche jaune:

Diluer le colorant jaune dans le lait. Mettre le beurre pommade dans le cul de poule, détendre et ajouter le lait coloré. Incorporer petit à petit le sucre glace. Réserver.

### Préparer la pâte à sucre:

Détailler la pâte en plusieurs parts, au prorata de l'utilisation. Teinter en jaune la plus grosse boule, avec du colorant dilué dans une goutte d'eau tiède. (Mettre des gants de type chirurgicaux). Aplatir un peu la base blanche, verser le colorant au centre et rabattre les bords. Pétrir jusqu'à complète absorption du colorant. Et ainsi de suite pour les autres couleurs: l'orange, le bleu, le noir et le gris. Filmer le temps de la non-utilisation.

### pour la garniture:

- du Nutella®

### Pour la crème sous couche jaune:

- 80 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 1 pointe de colorant jaune
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait

### Pour la décoration:

- 500 à 600 g de pâte à sucre [ici](#)
- sucre glace (saupoudreuse)
- colorant orange Gourmandises®
- colorant jaune Gourmandises®
- colorant bleu Gourmandises®
- colorant noir G. Detou (Paris ou Lyon)
- QS d'eau tiède

### Pour la colle à sucre:

- du blanc d'œuf
- du sucre glace



#### Préparer la colle à sucre:

Dans un petit bol, placer le sucre glace, ajouter un peu de blanc d'œuf, mélanger et ajouter petit à petit le blanc jusqu'à obtenir une pâte ni trop épaisse ni trop liquide.

#### Montage et finition:

Couper les biscuits en 2 avec le couteau à génoise. ( les pépites n'ont pas trop apprécié la coupe!!!) Donner la forme en coupant un peu d'un des biscuits en suivant la courbe de façon à ce que les 2 gâteaux s'emboîtent correctement.

Tartiner la base des 2 biscuits de Nutella®.

Superposer les couvercles en plaçant le côté un peu bombé vers l'intérieur pour avoir une surface plane pour une meilleure facilité pour étaler la crème sous couche.

Placer le gâteau sur un plateau.

Coller la jonction avec un peu de Nutella®. Lisser un peu le Nutella®.

Placer au réfrigérateur au moins 30 min.

Après réfrigération, couvrir et tartiner le gâteau de crème sous couche jaune. Lisser à la spatule coudée et réserver à nouveau au réfrigérateur au moins 1h00.

Dernière étape, la mise en forme de la pâte à sucre. C'est là que ça se corse !!!

Le temps de faire les yeux, le bec et les pattes, laisser le gâteau frais.

Commencer par les yeux en détaillant les pâtes à sucre au fur et à mesure, en ayant bien soin de refermer la pâte restante dans le film alimentaire pour éviter le dessèchement entre chaque utilisation.

Étaler "délicatement" la pâte blanche au rouleau sur le plan de travail fleuré de sucre glace. Détailler 2 disques blancs au découpoir 50 et 2 autres avec la douille n°5. Détailler 2 petits trapèzes.

Détailler 2 disques de pâte à sucre bleue avec le découpoir 30. Badigeonner légèrement une face et coller sur les grands disques blancs.

Détailler 2 disques de pâte à sucre noire avec la douille n°9. Avec la douille n°5, retirer un morceau pour insérer les petits disques blancs. Coller sur les ronds bleus. Coller les petits ronds blancs sur le bleu et dans l'entaille du noir. Coller les trapèzes.

Façonner les pattes et le bec. Réserver. (J'ai fait de mon mieux...)

Étaler la pâte à sucre jaune sur la toile Silpat® largement couverte de sucre glace. Poser délicatement sur le biscuit. Lisser avec la main. Plaquer bien les côtés, délicatement et couper l'excédant avec un couteau (j'ai utilisé celui du kit déco de chez Demarle pour ceux qui le possède). Filmer les restes de pâte à sucre jaune, le temps du lissage.

Coller le bec puis les yeux avec une pointe de colle badigeonnée au pinceau.

**Pour confectionner les sourcils:** former un boule et effiler les extrémités et courber, coller comme le reste.

Pour le casque et écouteurs: détailler 2 disques noir avec le découpoir de 50, une boule collée et légèrement aplatie, avec l'outil pointe faire un petit trou qui accueillera l'arceau du casque. Coller.

Faire de même pour le 2ème. former un long boudin noir et insérer l'embout avec un peu de colle dans les cavités et serrer un peu. **Pour la crête:** réaliser 3 boudins de tailles différentes, utiliser des cure-dents pour le maintien et piquer dans le biscuit.

**Pour les pattes:** faire un avant trou dans le gâteau et y insérer la pâte à sucre avec un peu de colle.