



Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 40 minutes à 180°C



Ingédients pour 1 gâteau de 1200 gr
soit 6 parts de 200 gr

- 780 gr de pâte à **Génoise Chocolat** ([voir recette sur le site](#))
- 200 gr de **Ganache Fruits Rouges** ([voir recette sur le site](#))
- 100 gr de pâte à sucre **verte**
- 50 gr de pâte à sucre **noire**
- 50 gr de pâte à sucre ou d'amande **orange**
- 35 gr d'eau
- 2 cac de sucre
- 1/3 de cac d'agar-agar (1 gr)
- 1 pincée de colorant **rouge**

GÂTEAU HALLOWEEN



1. Cuire la pâte à génoise dans un **moule à manqué** à bords hauts de 20cm de diamètre recouvert de papier cuisson 40 minutes à 180°C
2. Sortir la génoise du four, laisser **refroidir** 20mn avant de démouler
3. Couper à l'aide d'un **fil à génoise** ou d'un grand couteau le chapeau arrondi (ne servira pas dans la recette), et le reste de la génoise en **3 disques**
4. Poser un des 3 disques sur le plat final
5. Réaliser la **ganache fruits rouge**, et en verser la moitié sur le disque
6. Recouvrir du 2^e disque, du reste de la ganache, et fermer avec le 3^e disque
7. Fariner le plan de travail avec du **sucre glace**, et étaler la pâte à sucre verte en un **disque de 30 cm** de diamètre (fariner régulièrement avec le sucre glace)
8. Poser la pâte à sucre sur le gâteau
9. **Réaliser les décors** avec les pâtes à sucre/amande noir et orange (mouiller si besoin pour faire tenir les éléments)
10. Faire **bouillir** 30 secondes l'eau, le sucre, l'agar-agar et le colorant
11. Laisser refroidir 5 minutes le **sang**, et le verser sur le gâteau

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)