

# Gâteau aux noisettes en forme de cœur

fiche créative n° 1294



rose, le vert les feuilles. Pour cela, étalez-les bien au rouleau à pâtisserie. Utilisez un emporte-pièce ou bien la roulette du [set de modelage](#) pour découper les pétales. **Enroulez un pétale sur lui-même, il constituera le pistil de votre rose puis entourez-le d'autres pétales qui se chevauchent quelque peu.** Si les pétales ne tenaient pas suffisamment entre eux, **collez-les avec un peu de blanc d'œuf.** Une fois la grosseur de la rose souhaitée obtenue, **passer à la confection des feuilles.** **Découpez le fondant vert** et dessinez quelques stries dessus et placez-les sous la rose. Déposez le tout sur un bord du gâteau.

Enfin, **réalisez les entrelacs blancs : mélangez la poudre de royal icing à de l'eau ou du jus de citron** Placez le mélange dans la **poche à douille** et dessinez les entrelacs sur le gâteau. Optez de préférence **pour une douille dotée d'une perforation ronde de petite taille**, le résultat n'en sera que plus beau.

## **Conseil :**

Si vous souhaitez un **gâteau avec davantage de saveurs**, pensez, avant même de le décorer, à **le partager à mi-hauteur à l'aide d'une lyre à gâteau.** **Tapissez la première moitié de gâteau d'airelles, de chantilly** ou bien encore d'une **compotée**

**de fruits** et recouvrez avec l'autre moitié.

Liste d'articles :

| <b>Réf.</b> | <b>Artikelname</b> | <b>Quantité</b> |
|-------------|--------------------|-----------------|
|-------------|--------------------|-----------------|