



Le gâteau rouge

Inspirée de
Le violon rouge (1993)

Une recette de la chef **Jenn Johns**



Le gâteau rouge



Le gâteau rouge

Le gâteau du drapeau canadien de la chef Jenn Johns

Ingrédients

Gâteau rouge acheté en boîte d'environ 25 cm
(n'importe quelle saveur)

4 à 5 tasses de pâte à gâteau à la vanille du commerce
Bonbons décoratifs rouges en forme de feuilles d'érable

Crémage à gâteau au choix

Crémage rouge au choix

Emporte-pièce en forme de feuille d'érable
(petit format, environ 5 à 7 cm)

Préparation

- 1 Faire cuire le gâteau de 25 cm et le laisser refroidir complètement.
- 2 Préparer la pâte à gâteau à la vanille.
- 3 À l'aide d'une règle ou d'un autre instrument de mesure, trouver le centre du gâteau rouge. Y insérer un cure-dent. Ne pas le retirer.
- 4 Utiliser d'autres cure-dents pour marquer les mesures suivantes : un cercle de 5 cm au centre du gâteau, et un anneau de 2,5 cm le long du pourtour du gâteau.
- 5 À l'aide d'un couteau bien aiguisé, suivre les repères et découper un cercle au centre et un anneau le long du pourtour du gâteau.

Suite à la page suivante

Le gâteau rouge - suite de la page précédente

- 6 Retirer l'anneau externe du gâteau découpé et le mettre dans un moule à gâteau de 25 cm. Retirer le cylindre central de 5 cm et le mettre au centre du moule à gâteau. S'assurer à l'aide d'une règle que le cure-dent est bien au centre.
- 7 Mettre le reste du gâteau au congélateur pendant 30 à 60 minutes.
- 8 Étaler une fine couche de pâte à gâteau à la vanille dans le fond du moule, entre les deux segments rouges. Utiliser un petit ustensile pour égaliser la pâte dans le fond du moule.
- 9 Lorsque le reste du gâteau est congelé (étape 7), le retirer du congélateur et découper des parts de gâteau en angles. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de feuille d'érable, découper des feuilles d'érable dans chaque part. Placer les feuilles d'érable une à une sur la pâte à gâteau à la vanille de façon à former une couronne de feuilles d'érable au centre du gâteau.
- 10 Recouvrir les feuilles d'érable de pâte à gâteau à la vanille, en utilisant toute la pâte nécessaire pour bien les recouvrir. Égaliser délicatement la pâte, en s'assurant de remplir tous les espaces entre les portions rouges du gâteau.
- 11 Faire cuire de nouveau le gâteau pendant 60 à 80 minutes à 350 °F ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
- 12 Une fois la cuisson terminée, laisser le gâteau refroidir et égaliser la portion à la vanille pour qu'elle soit de la même hauteur que la rouge.
- 13 Recouvrir le dessus du gâteau d'une fine couche de crème au beurre blanche.
- 14 À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout Wilton no 21 (ou d'un autre petit embout en forme d'étoile ouverte), appliquer la crème blanche en faisant un mouvement de zigzag sur le côté du gâteau et jusqu'à environ 5 cm sur le dessus. Répéter le processus avec la crème rouge en alternant les couleurs tout autour du gâteau.
- 15 Avec la poche à douille, dessiner une feuille d'érable au centre du gâteau (autour du cure-dent).
- 16 Parsemer de bonbons décoratifs en forme de feuilles d'érable si désiré.
- 17 Servir le gâteau immédiatement, ou le conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant 2 à 3 jours.