



**MADE IN CLEMS**

**LAYER CAKE AND CO**



**MADE IN CLEMS**

**LAYER CAKE AND CO**



# PRÉFACE

Mon amie Clémence déborde d'humilité et ne sait pas se présenter, alors je vais le faire à sa place.

Clémence est une femme entreprenante qui a commencé sa carrière avec une boutique de Make-up AfroEuropéenne sur Paris après avoir obtenu son diplôme dans une école de commerce. Mais sa passion ayant toujours été la pâtisserie depuis son plus jeune âge, elle a bifurqué son horizon de carrière en passant le CAP pâtisserie qu'elle obtiendra sans grande difficulté.

Elle a été une grande source d'inspiration pour moi, c'est pour ça qu'aujourd'hui je me permets d'écrire sa préface.

C'est aussi une maman qui a choisi de créer son entreprise à domicile pour être d'avantage présente pour ses enfants et qui adapte aussi ses recettes à nos choupinoux. D'ailleurs les miens adorent faire des ateliers pâtisserie avec elle !

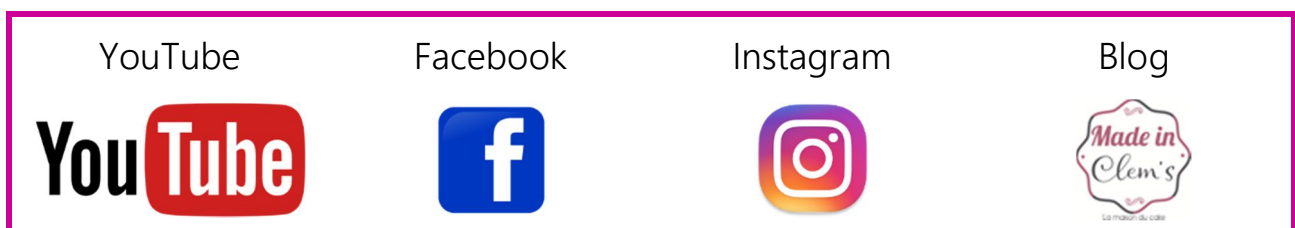
Aujourd'hui ce n'est plus gagner sa vie qui est important à ses yeux mais vivre de sa passion : la pâtisserie anglo-saxonne.

En plus de nous régaler avec ses vidéos hebdomadaires de ses recettes simples et alléchantes, elle vous offre aujourd'hui cet ebook pour réaliser des layers cakes et des cupcakes revisités à la française. Des recettes simples et gourmandes pour les débutant et les confirmés.

C'est une passionnée, et je peux vous garantir que quand j'ai la chance de savourer ses pâtisseries, toutes mes papilles peuvent en témoigner.

*Myriam, d'Apprends-Moi Autrement*

CLIQUEZ SUR LES ICONES POUR LA SUIVRE SUR :



# SOMMAIRE

p3. LAYER CAKE FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC

p4. LAYER CAKE SNICKERS

p5. LAYER CAKE SPECULOS

p6. LAYER CAKE MACARONS

p7. CUPCAKE CITRON MERINGUE

p8. CUPCAKE CONFITURE DE LAIT

p9. CUPCAKE VANILLE





# LAYER CAKE SNICKERS



## INGRÉDIENTS GÉNOISE CHOCOLAT

---

- ◆ 250 g de crème liquide 30% de G
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 9 g de levure
- ◆ 2 CS de cacao en poudre non sucré
- ◆ 1 cc de vanille

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE

---

- ◆ 180 g de mascarpone
- ◆ 100 cl de crème liquide
- ◆ 50 g de sucre

## INGRÉDIENTS GLAÇAGE

---

- ◆ 200 g de beurre
- ◆ 180 g de sucre glace
- ◆ 1 cc de vanille

## INSTRUCTIONS

---

- ◆ Préchauffer le four à 180°C.
- ◆ Beurrez et farinez un moule de 15 cm et 10 cm de hauteur ou prendre 2 ou 3 moules traditionnel de 15 cm de diamètre.

## PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

---

- ◆ Monter en chantilly la crème liquide.
- ◆ Dans un autre bol fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce qu'il double de volume
- ◆ Tamisez la farine, la farine, le cacao et la levure directement dans préparation oeufs sucre et mélanger à l'aide d'une maryse.
- ◆ Incorporez la chantilly au mélange, jusqu'à ce qu'il soit homogène.
- ◆ Versez dans le moule la préparation
- ◆ Cuire 40 à 45 min selon votre four et 15 à 20 min si vous prenez plusieurs moules.

## PRÉPARATION DE LA CRÈME VANILLE

---

Dans un moule fouettez la mascarpone, la crème liquide et la vanille jusqu'à épaississement.

## PRÉPARATION DU GLAÇAGE

---

Dans un bol, fouettez 5 minutes le beurre, le sucre glace et la vanille, pour avoir une texture crémeuse.

## MONTAGE DU GÂTEAU

---

- ◆ Coupez la génoise en trois parts égale.
- ◆ Couvrir de crème vanille la première génoise et versez dessus le caramel de manière homogène, ainsi que les cacahuètes.
- ◆ Faites la même chose avec le deuxième étage et refermer avec la troisième génoise.
- ◆ À l'aide d'une poche à douille, faire un boudin tout autour du gâteau jusqu'en haut.
- ◆ À l'aide d'une équerre ou d'une spatule lissez le glaçage.
- ◆ Mettre au frais au moins une 1/2 heure voire une nuit.
- ◆ Versez le caramel sur le dessus du gâteau et faites déborder un peu sur les bords.
- ◆ Avec le reste de la crème décorer le gâteau à l'aide d'une poche et d'une douille.
- ◆ Parsemer de cacahuète le gâteau.



