

Votre
Anniversaire
EN COULEURS

7
*recettes
de gâteaux*

EDITO

Un BON Anniversaire

Que l'on soit petit ou grand, un gâteau d'anniversaire doit toujours être à la hauteur de l'événement.

Pour ne pas manquer d'inspiration et réaliser le gâteau de vos rêves, voici nos meilleures recettes, quel que soit votre niveau en cuisine !

**Ma vie en couleurs,
la communauté 100% bonheur**

**Ma Vie
en couleurs**

Le site mavieencouleurs.fr rassemble 2 millions de consommateurs depuis 2011, autour de 70 grandes marques, de bons de réduction sur vos produits préférés, d'idées, de tendances, de conseils pratiques, sur quatre univers de prédilection : la cuisine, la beauté, la maison et les loisirs.

Notre vocation, vous faire faire de belles économies, vous simplifier la vie et vous inspirer au quotidien.

Parce que vous êtes unique, Ma vie en couleurs l'est aussi !

**À toute de suite sur le site
www.mavieencouleurs.fr**

C'est du Gâteau !

Gâteaux au chocolat, pâtisseries traditionnelles, ou gâteaux créatifs : voici donc une compilation de pas à pas pour des douceurs délicieuses.

À vos bougies, faites un vœu, soufflez, dégustez !

L'équipe de Ma vie en couleurs



Le chocolat en fête

p. 4 Crumble banane-chocolat

p. 5 Gâteau chocolat caramel

Les stars de la pâtisserie

p. 6 Saint-Honoré

p. 7 Tarte au citron meringuée

p. 8 Paris-Brest

Les gâteaux créatifs

p. 9 Gâteau magique

p. 10 Mille-feuille aux pommes
caramélisées et à la crème
pâtissière





Crumble bananes - chocolat



Difficulté :
Facile



Personnes :
4



Préparation :
60 min

INGRÉDIENTS :

150 g de chocolat Original
Dessert Noir Intense 70%

5 bananes

150 g de farine

125 g de beurre demi-sel

70 g de cassonade

30 g de poudre d'amandes

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Couper les bananes en rondelles.
3. Les placer sur un plat à four beurré (un plat profond, pour avoir idéalement 2 couches de bananes en rondelles).
4. Mélanger la farine, le beurre, la cassonade et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.
5. Concasser le chocolat noir Original, et ajouter au mélange.
6. Répartir le mélange sur les bananes.
7. Enfourner pendant 30 minutes à 180 °C (thermostat 6).
8. Démouler le gâteau dans un plat au moment de servir.



Bénéficiez de vos bons de réduction sur vos marques préférées pour réaliser vos recettes de gâteaux.

Et ça marche sur vos drive, livraisons ou vos courses en magasin : www.mavieencouleurs.fr/bons-de-reduction



Gâteau chocolat caramel



Difficulté :
Moyen



Personnes :
10



Préparation :
75 min

INGRÉDIENTS :

200 g de chocolat
200 g de beurre
400 g de sucre
6 œufs
130 g de farine
40 cl de crème liquide entière
200 g de coulis mangue passion
125 g de mascarpone
1 pincée de sel



Étape 1 : Préparation des biscuits au chocolat

1. **Faire fondre** 200 g de chocolat et 100 g de beurre au bain-marie.
2. **Fouetter** les jaunes d'œufs et 180 g de sucre pour les blanchir. Y incorporer le mélange beurre-chocolat fondu, puis 130 g de farine et enfin les blancs d'œufs montés en neige.
3. **Répartir** la pâte dans deux moules de 20 cm de diamètre chemisés de papier cuisson et faire cuire 25 minutes à 160°C. Laisser refroidir sur une grille.

Étape 2 : Préparation du caramel

1. **Faire chauffer** 20 cl de crème liquide entière, puis mélanger avec le coulis mangue passion.
2. **Saupoudrer** le fond d'une grande casserole de 3 c. à soupe de sucre et faire chauffer. Quand le sucre commence à fondre et se colorer, ajouter 100 g de sucre supplémentaire. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu puis ajouter le sucre restant (100 g environ). Remuer jusqu'à obtenir un caramel.
3. **Verser** le mélange crème-coulis sur le caramel et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que tout soit bien homogène et fondu.

4. **Ajouter** hors du feu, 100 g de beurre coupé en cubes et 1 pincée de sel. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Étape 3 : Préparation de la crème au caramel

1. **Mélanger** 20 cl de crème liquide entière et 125 g de mascarpone. Fouetter au batteur jusqu'à obtenir une chantilly bien épaisse.
2. **Incorporer** 1 c. à soupe de cette chantilly dans le plat avec les 300 g de caramel en mélangeant vigoureusement au fouet. Incorporer le reste de chantilly, toujours au fouet mais en mélangeant délicatement.

Étape 4 : Dressage

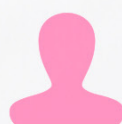
1. **Poser** un premier biscuit sur un plat, étaler par dessus la moitié de la crème au caramel.
2. **Poser** le second biscuit par dessus. Étaler le reste de crème caramel.
3. **Décorer** avec du pop-corn caramélisé... sans oublier les bougies bien sûr !



Saint-Honoré



Difficulté :
Difficile



Personnes :
6



Préparation :
80 min

INGRÉDIENTS :

1 rouleau de pâte feuilletée
20 cl de crème liquide
150 g de sucre en poudre

Pour la crème au café :

30 cl de lait
20 cl de café Tassimo®
Cappuccino

3 jaunes d'œufs
75 g de sucre

Pour la pâte à choux :

4 œufs
100 g de beurre
1 pincée de sel
25 cl d'eau
200 g de farine



1. Préparer la crème au café en versant le lait et le café Tassimo® Cappuccino dans une casserole. Faire chauffer.

2. Fouetter pendant ce temps, les jaunes d'œufs, le sucre et la farine, verser une louche du mélange café Tassimo® Cappuccino /lait en fouettant. Transvaser dans la casserole et cuire à feu doux en fouettant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Verser la crème dans un saladier et laisser refroidir.

3. Préparer la pâte à choux en portant à ébullition 25 cl d'eau. Y ajouter le beurre en parcelles et le sel. Retirer du feu et ajouter la farine en mélangeant bien avec une cuillère en bois.

Remettre la préparation de pâte à choux sur le feu et mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chacun d'eux.

4. Préparer le fond du saint-Honoré en étalant la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie. La piquer avec une fourchette. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille lisse d'un centimètre de diamètre et en dresser une couronne tout autour de la pâte feuilletée, à un centimètre du bord.

5. Avec le reste de pâte à choux, sur une autre plaque recouverte de papier sulfurisé et beurrée, faire une quinzaine de petits choux de taille égale.

6. Préchauffer le four th 6/7 (200°C). Enfourner les deux plaques. Cuire 20 minutes. Sortir le fond du saint-Honoré et les choux du four et laisser refroidir sur une grille.

7. Percer le fond des choux avec un petit couteau. Mettre la crème au café Tassimo® Cappuccino dans une poche à douille et remplir les choux de crème. Les réserver au frais.

8. Verser 75 grammes de sucre dans une casserole. Y ajouter trois cuillères à soupe d'eau et faire cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

9. Plonger rapidement la partie arrondie des choux dans le caramel et les poser régulièrement sur le socle de pâte feuilletée.

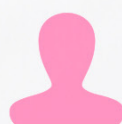
10. Monter la crème liquide en chantilly en y ajoutant le reste de sucre. Mettre la chantilly dans une poche à douille cannelée et garnir le Saint-Honoré de chantilly. Servir aussitôt.



Tarte au citron meringuée



Difficulté :
Moyen



Personnes :
6



Préparation :
60 min

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 4 citrons
- 3 œufs
- 3 blancs d'œufs
- 325 g de sucre
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à café de beurre

1. **Préchauffer** le four à 180°C. Laver les citrons et prélever les zestes de deux d'entre eux.

2. **Verser** le jus de tous les citrons dans une casserole puis ajouter les zestes.

3. **Ajouter** la fécule de maïs et 250 g de sucre. Bien remuer sur feu doux.

4. **Battre** les œufs et les ajouter à la préparation. Bien mélanger avec un fouet.

5. **Retirer** le mélange du feu lorsqu'il commence à épaissir et ajouter le beurre. Continuer de mélanger.

6. **Étaler** la pâte brisée dans un moule à tarte et enfourner pour une vingtaine de minutes.

7. **Monter** les 3 blancs d'œufs en neige avec 35 g de sucre. Ajouter le reste de sucre.

8. **Disposer** la meringue sur la tarte à l'aide d'une poche à douille.



Bénéficiez de vos bons de réduction sur vos marques préférées pour réaliser vos recettes de gâteaux.

Et ça marche sur vos drive, livraisons ou vos courses en magasin : www.mavieencouleurs.fr/bons-de-reduction



Paris-Brest



Difficulté :
Difficile



Personnes :
6



Préparation :
95 min

INGRÉDIENTS :

1 poignée de sucre glace
150 g de farine
4 œufs
125 g de beurre
1 c. à soupe de sucre
2 pincées de sel
30 g d'amandes effilées
50 cl de lait
5 jaunes d'œufs
30 g de sucre en poudre
50 g de farine
200 g de chocolat praliné



Étape 1 - Préparation de la pâte à choux :

1. Préchauffer le four th 7 (210°C).
2. Couper le beurre en petits morceaux dans une casserole. Y ajouter le sucre, le sel et 25 cl d'eau. Faire chauffer.
3. Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup en fouettant. Remettre sur le feu et faire cuire en mélangeant vivement jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.
4. Retirer la casserole du feu et incorporer les œufs entiers un par un en fouettant bien entre chaque œuf.
5. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille lisse d'un diamètre d'au moins un centimètre. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé humidifié au pinceau.
6. Y faire six couronnes de pâte à choux, en les espaçant bien car elles gonflent à la cuisson.
7. Parsemer les couronnes d'amandes effilées.
8. Enfourner et faire cuire 30 minutes en laissant la porte du four entrouverte.

Étape 2 - Préparation de la crème :

1. Verser le lait dans une casserole. Y ajouter le chocolat en morceaux et faire chauffer doucement en remuant de temps en temps.
2. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la farine, bien mélanger.
3. Verser le lait à la pralinoise en filet en fouettant sans arrêt puis transvaser dans la casserole et faire cuire à feu moyen en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe et se détache des parois de la casserole.
4. Verser la crème dans un saladier et laisser refroidir complètement.

Étape 3 - Dressage :

1. Sortir les couronnes de choux du four et les laisser refroidir sur une grille. Les couper ensuite en deux dans l'épaisseur.
2. Mettre la crème dans une poche à douille cannelée et en garnir les parties inférieures des choux. Poser les parties supérieures des choux par-dessus et saupoudrer de sucre glace. Servir rapidement.

Gâteau magique



Difficulté :
Moyen



Personnes :
6



Préparation :
55 min

INGRÉDIENTS :

25 cl de lait écrémé

8 Mikado® Tendre Chocolat au lait

60 g de sucre

60 g de beurre

60 g de farine

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à café de sucre glace

De l'eau

1. **Préchauffer** le four th.5 (150°C).

2. **Battre** les jaunes d'œufs, le sucre et 0,5 cl d'eau dans un saladier. Ajouter le beurre fondu et la farine. Verser le lait et le sucre vanillé. Ajouter 4 biscuits Mikado® Tendre Chocolat au lait coupés.

3. **Monter** les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à la pâte sans trop mélanger.

4. **Verser** le mélange dans le moule chemisé de papier cuisson. Enfourner 40 min.

5. **Laisser** refroidir 2h au réfrigérateur. Démouler, saupoudrer de sucre glace et décorer de Mikado®.



Bénéficiez de vos bons de réduction sur vos marques préférées pour réaliser vos recettes de gâteaux.

Et ça marche sur vos drive, livraisons ou vos courses en magasin : www.mavieencouleurs.fr/bons-de-reduction

Mille-feuille

aux pommes caramélisées et à la crème pâtissière



Difficulté :
Difficile



Personnes :
6



Préparation :
65 min

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

400 g d'Oreo® Original (soit environ 36 biscuits)

300 g de beurre

Pour les pommes :

3 pommes

50 g de beurre

100 g de sucre en poudre

Pour la crème pâtissière :

25 cl de lait

2 jaunes d'œufs

40 g de sucre

30 g de farine

1. **Préparer** la pâte : mixer les Oreo® pour les réduire en une poudre fine. La verser dans un saladier. Ajouter le beurre en parcelles et malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte.

2. **Recouvrir** une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étaler la pâte sur la plaque en une couche d'un demi-centimètre environ, bien lisse. Poser une feuille de papier sulfurisé par-dessus puis une deuxième plaque à pâtisserie. Placer au frais pendant au moins 1 h.

3. **Pendant** ce temps, préparer les pommes : peler, évider et couper les pommes en petits cubes. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes et les faire revenir 3 minutes dans le beurre. Saupoudrer de sucre et faire

caraméliser les pommes en remuant régulièrement. Réserver.

4. **Préparer** la crème pâtissière : verser le lait dans une casserole, porter à ébullition. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine et bien fouetter. Verser une petite louche de lait bouillant dans le mélange en fouettant.

5. **Reverser** le tout dans la casserole et faire cuire doucement jusqu'à épaississement. Verser la crème dans un saladier et la laisser refroidir en fouettant de temps en temps.

6. **Avec un emporte-pièce** rectangulaire, découper douze petites plaques de pâte aux Oreo®. En garnir six de pommes caramélisées.

7. **Mettre** la crème pâtissière dans une poche à douille et en recouvrir les pommes. Poser délicatement par-dessus une plaque de pâte aux Oreo®. Servir aussitôt.



**LES CADEAUX
C'EST TOUTE L'ANNÉE !**

Économisez facilement jusqu'à

258€*

**PAR MOIS SUR
VOS MARQUES PRÉFÉRÉES !**



Profitez de tous nos bons de réduction
en vous connectant sur

www.mavieencouleurs.fr/bons-de-reduction

*Ce montant correspond au total des bons de réduction disponibles sur le site Ma vie en couleurs en septembre 2020.

LES BONS DE RÉDUCTION ÇA MARCHE AVEC ...



LE DIGITAL

Faites-vous rembourser en quelques clics avec votre mobile ou votre ordinateur sur le site www.mavieencouleurs.fr/a-rembourser



Je fais mes courses en magasin



Sur le site, j'ajoute mes réductions dans mon panier



Je télécharge mon ticket de caisse



Je scanne les codes-barres des produits concernés



Je suis remboursé directement sur mon compte

OU

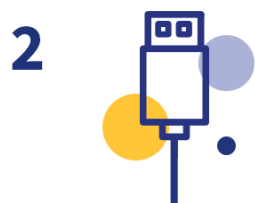


UNE IMPRIMANTE

Imprimez vos bons de réduction sur le site www.mavieencouleurs.fr/bons-de-reduction et présentez-les en magasin pour profiter immédiatement de vos remises.



J'ajoute mes réductions au panier



Je vérifie que mon imprimante est bien connectée



J'imprime mes bons de réduction



Je les utilise en magasin lors de mon passage en caisse