



*E-book  
Layer  
cake*



# 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 Afro Européenne 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 avec succès.

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 choupinous. 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 layer 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 :

YouTube



Facebook



Instagram



Blog



# 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
- ◆ 100 g de cacahuètes

## 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.



# LAYER CAKE SPECULOS



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

- ◆ 250 g de crème liquide 30% de G
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 9 g de levure
- ◆ 1 cc de vanille

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE

- ◆ ◆ 200g de mascarpone
- ◆ 10 cl de crème liquide
- ◆ 50 g de sucre
- ◆ 1 cc de vanille
- ◆ 80 g de Spéculos

## INGRÉDIENTS GLAÇAGE

- ◆ 250 g de beurre mou
- ◆ 200 g de sucre glace et 1 cc de vanille
- ◆ 4 Biscuits Spéculos et 80 g de beurre de spéculos



## 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 œufs 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 le mascarpone, la crème liquide et la vanille jusqu'à épaississement.

Ajouter le beurre de spéculos et mélanger 20 secondes. Réservez.

## 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 égales.

Couvrir de crème chocolat blanc la première génoise et déposez des framboises.

Faites la même chose avec le deuxième étage et refermer avec la troisième génoise.

A l'aide d'une poche à douille, faire un boudin tout autour du gâteau jusqu'en haut.

A l'aide d'une équerre ou d'une spatule lissez la crème.

Mettre au frais au moins une 1/2 heure voire une nuit. Sortez le gâteau.

Versez le beurre de spéculos fondu au micro-onde 30 secondes 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 et déposez-y des biscuits.





# LAYER CAKE FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

---

- ◆ 250 g de crème liquide 30% de G
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 9 g de levure
- ◆ 1 cc de vanille

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE

---

- ◆ 180 g de mascarpone
- ◆ 150 cl de crème liquide
- ◆ 50 g de sucre
- ◆ 300 g de framboises (fraîches ou congelés)
- ◆ 100 g de chocolat blanc fondu

## 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 œufs 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 le mascarpone, la crème liquide et la vanille jusqu'à épaississement.

Ajouter le chocolat blanc fondu et mélanger 20 secondes.

## PRÉPARATION DU GLAÇAGE

---

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

## MONTAGE DU GÂTEAU

---

Coupez la génoise en trois parts égales.

Couvrir de crème chocolat blanc la première génoise et déposez des framboises.

Faites la même chose avec le deuxième étage et refermer avec la troisième génoise.

A l'aide d'une poche à douille, faire un boudin tout autour du gâteau jusqu'en haut.

A 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 la ganache 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.

Déposez des framboises sur le gâteau.



# LAYER CAKE MACARONS



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

---

- ◆ 250 g de crème liquide 30% de G
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 9 g de levure
- ◆ 1 cc de vanille

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE

---

- ◆ 200 g de mascarpone
- ◆ 150 cl de crème liquide
- ◆ 50 g de sucre
- ◆ Des macarons

## INGRÉDIENTS GLAÇAGE

---

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



- 
- ◆ 8 macarons

## 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 le mascarpone, la crème liquide et la vanille jusqu'à épaississement.

Ajouter le beurre de spéculos et mélanger 20 secondes. Réservez.

## 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 égales.

Couvrir de crème chocolat blanc la première génoise et déposez des macarons émiettés.

Faites la même chose avec le deuxième étage et refermer avec la troisième génoise.

A l'aide d'une poche à douille, faire un boudin tout autour du gâteau jusqu'en haut.

A l'aide d'une équerre ou d'une spatule lissez la crème.

Mettre au frais au moins une 1/2 heure voire une nuit. Sortez le gâteau.



Versez le chocolat blanc fondu au micro-onde 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 et déposez-y les macarons.



# CUPCAKE VANILLE



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

---

- ◆ 115 g de beurre mou à température ambiante
- ◆ 115 g de sucre
- ◆ 115 g de farine
- ◆ 2 gros œufs
- ◆ 5 g de levure
  
- ◆ 1 cc de vanille liquide

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE

---

- ◆ 250 g de mascarpone
- ◆ 10 cl de crème liquide
- ◆ 40 g de sucre
  
- ◆ 1 cc de vanille

## INSTRUCTIONS

---

- ◆ Préchauffer le four à 180°C.
- ◆ Mettre les caissettes dans le moule à cupcakes.

## PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

---

Mélanger la farine et la levure chimique.

A l'aide d'un fouet électrique ou un robot.

Mélanger le sucre et le beurre mou jusqu'à une texture crémeuse.

Incorporer 2 œufs, la vanille et fouetter de nouveau.

Ajouter le mélange farine-levure.

Placer les caissettes en papier dans les alvéoles de moules à cupcakes.

Les garnir de pâte à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères à café.

Enfourner, baisser la température à 180°C et faire cuire 15 minutes.

Laisser refroidir, puis démouler.

## PRÉPARATION DE LA CRÈME VANILLE

---

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

Ajouter le beurre de spéculos et mélanger 20 secondes. Réservez.

## MONTAGE DES CUPCAKES

---

Remplir une poche munie d'une douille cannelée de 6 mm de crème vanille et en garnir le dessus des cupcakes en réalisant un mouvement circulaire.





# CUPCAKE VANILLE ET CONFITURE DE LAIT



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

---

- ◆115 g de beurre mou à température ambiante
- ◆115 g de sucre
- ◆115 g de farine
- ◆2 gros œufs
- ◆5 g de levure ◆1 cc de vanille liquide

## INGRÉDIENTS CRÈME VANILLE ET CONFITURE DE LAIT

---

- ◆250 g de mascarpone
- ◆10 cl de crème liquide
- ◆40 g de sucre
- ◆1 cc de vanille
- ◆70 g de confiture de lait

## INSTRUCTIONS

---

- ◆ Préchauffer le four à 180°C.
- ◆ Mettre les caissettes dans le moule à cupcakes.

## PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

---

Mélanger la farine et la levure chimique.

A l'aide d'un fouet électrique ou un robot.

Mélanger le sucre et le beurre mou jusqu'à une texture crémeuse.

Incorporer 2 œufs, la vanille et fouetter de nouveau.

Ajouter le mélange farine-levure.

Placer les caissettes en papier dans les alvéoles de moules à cupcakes.

Les garnir de pâte à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères à café.

Enfourner, baisser la température à 180°C et faire cuire 15 minutes.

Laisser refroidir, puis démouler.

## PRÉPARATION DE LA CRÈME VANILLE

---

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

Ajouter le beurre de spéculos et mélanger 20 secondes. Réservez.

## MONTAGE DES CUPCAKES

---

Prendre les génoises et creuser un trou au centre et insérer à l'aide de la poche à douille ou d'une cuillère la confiture de lait.

Remplir une poche munie d'une douille cannelée de 6 mm de crème vanille et en garnir le dessus des cupcakes en réalisant un mouvement circulaire.

Mettre dessus des filaments de confiture de lait.



# CUPCAKE CITRON MERINGUE



## INGRÉDIENTS GÉNOISE VANILLE

---

- ◆ 250 g de crème liquide 30% de G
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 9 g de levure
- ◆ 1 cc de vanille

## INGRÉDIENTS LEMEN CURD

---

- ◆ 10 cl de jus de citron
- ◆ 3 œufs
- ◆ 150 g de sucre
- ◆ 30 g de beurre doux

## INGRÉDIENTS MERINGUE ITALIENNE

---

- ◆ 4 blancs d'œufs à température ambiante
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 1 pincée de sel



## INSTRUCTIONS

---

- ◆ Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les caissettes dans le moule à cupcakes.

## PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

---

Mélanger la farine et la levure chimique.

A l'aide d'un fouet électrique ou un robot.

Mélanger le sucre et le beurre mou jusqu'à une texture crémeuse.

Incorporer 2 œufs, la vanille et fouetter de nouveau.

Ajouter le mélange farine-levure.

Placer les caissettes en papier dans les alvéoles de moules à cupcakes.

Les garnir de pâte à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères à café.

Enfourner, baisser la température à 180°C et faire cuire 15 minutes. Laisser refroidir, puis démouler.

## PRÉPARATION DU LEMON CURD

---

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jus de citron et mélanger.

Verser le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu doux en mélangeant au fouet.

Incorporer le beurre coupé en dés et mélanger bien.

Pour épaissir davantage le mélange, incorporer 1 cuillère à café de fécule de maïs.

Retirer du feu puis laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.

## PRÉPARATION DE LA MERINGUE ITALIENNE

---

Pour la meringue, monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sel.

Réduire la vitesse du batteur et incorporer peu à peu le sucre.

Fouetter jusqu'à obtenir une meringue brillante.

## MONTAGE DU CUPCAKE

---

Creuser les génoises à la vanille à l'aide d'un couteau et les garnir d'une noisette de lemon curd.

Remplir une poche à douille cannelée de 6 mm de meringue et en garnir le dessus des cupcakes en réalisant un mouvement circulaire.

Colorer légèrement la meringue au chalumeau ou sous le gril du four.

