

## Quatre-Quart au chocolat

这是我给孩子们做的生日蛋糕

Zhè shì wǒ gěi háizimen zuò de shēngrì dàngāo

C'est le gâteau d'anniversaire que je fais pour mes enfants

### 原料 Yuánliào Ingrédients :

150 克面粉 150 Kè miànfěn 150 g de farine

150 克牛油 + 50 克 150 Kè niú yóu, líng wai zhun bei 50 Kè 150 g de beurre  
+ 50 g

150 克糖 150 Kè táng 150 g de sucre

4 个鸡蛋 4 Gè jīdàn 4 oeufs

200 克黑巧克力 liàng bai Kè hēi qiǎokèlì 200 g de chocolat noir

半包酵母 Bàn bāo jiàomǔ ½ sachet de levure

盐 shǎoxǔ yán un peu de sel

### 装饰 Zhuāngshì Garniture :

五颜六色的聪明人和粉条 Wǔyánliùsè de cōngmíng dòu hé fěntiáo  
smarties et vermicelles colorés

### 蛋糕模具 Dàngāo mójù Moule à gâteau :

圆形蛋糕模，中间有孔

Yuán xíng dàngāo mó, zhōngjiān yǒu kǒng

Moule à gâteau rond avec un trou au centre



### 准备面团 Zhǔnbèi miàntuán: Préparer la pâte :

在一个大沙拉碗中，将 150 克 黄油切成小块。

Zài yīgè dà shālā wǎn zhōng, jiāng 150 kè huángyóu qiè chéng xiǎo kuài.

Dans un grand saladier, couper 150 g de beurre en petits morceaux.

加入糖(并)混合。 Jiārù táng (bìng) hùnhé. Ajouter le sucre et mélanger.

加入鸡蛋、酵母、少许盐，搅拌均匀。

Jiārù jīdàn, jiàomǔ, shǎoxǔ yán, jiǎobàn jūnyún.

Ajouter les œufs, la levure, un peu de sel et bien mélanger.

逐渐加入面粉(并)充分混合以获得均匀的混合物。

Zhújiàn jiārù miànfěn (bìng) chōngfèn hùnhé yǐ huòdé jūnyún de hùnhéwù.

Ajouter la farine progressivement et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.

在平底锅中，用少量水用小火融化 100 克 巧克力。

Zài píngdǐ guōzhōng, yòng shǎoliàng shuǐ yòng xiǎo huǒ róng huà 100 kè qiǎokèlì.

Dans une casserole, faire fondre à feu doux 100 g de chocolat avec un peu d'eau.

稍微冷却一下，然后将融化的巧克力与面团混合。

Shāowéi lěng què yīxià, rán hòu jiāng róng huà de qiǎokèlì yǔ (ou he) miàntuán hùnhé.

Laisser un peu refroidir, puis mélanger le chocolat fondu avec la pâte.

### 烘烤 Hōng kǎo Cuisson au four :

将烤箱预热至 180° C。

Jiāng kǎoxiāng yù rè zhì 180 shèshìdù. Xiānshàng kǎoxiāng jiā re dào 180 dù

Faire préchauffer le four à 180°C. D'abord faire chauffer à 180 °

将面团倒入模具中。

Jiāng miàntuán dào rù mójù zhōng.

Verser la pâte dans le moule.

将铝箔放在模具上以保护蛋糕

Jiāng lǚbó fàng zài mójù shàng yǐ bǎohù dàn gāo.

Mettre du papier Alu sur le moule pour protéger le gâteau

当烤箱很热时，烤 40 分钟。

Dāng kǎoxiāng hěn rè shí, kǎo 40 fēnzhōng.

Quand le four est chaud, faire cuire pendant 40 min.

### 装饰 Zhuāngshì Décoration :

在平底锅里放一些水和一些咖啡。

Zài píngdǐ guō lǐ fàng yīxiē shuǐ hé yīxiē kāfēi.

Dans une casserole mettre un peu d'eau et du café.

将巧克力, (与)咖啡和 50 克黄油一起融化。

Jiāng qiǎokèlì, (yǔ) kāfēi hé 50 kè huángyóu yīqǐ róng huà.

Faire fondre le chocolat avec le café et 50 g de beurre.

当混合物均匀时，让其冷却。

Dāng hùnhéwù jūnyún shí, ràng qí lěng què.

Quand le mélange est bien homogène, laisser tiédir.

将蛋糕脱模放在盘子上。

[Jiāng dànɡāo tuō mó fàng zài pánzi shàng.](#)

Démouler le gâteau sur un plat.

用抹刀或刀将融化的巧克力涂抹在蛋糕上并完全覆盖。

[Yòng mǒ dāo huò dāo jiāng rónghuà de qiǎokèlì túmǒ zài dànɡāo shàng bìng wánquán fùgài.](#)

Avec une spatule ou un couteau étaler le chocolat fondu sur le gâteau et le recouvrir entièrement.

撒上彩色粉条。

[Sā shàng cǎisè fěntiáo.](#)

Saupoudrer de vermicelle coloré.

将 smarties 倒入中间的孔中。

[Jiāng smarties dào rù zhōngjiān de kǒng zhōng.](#)

Verser des smarties dans le trou du milieu.