

Vulgus Vulvae cupcakes

Pour quelle occasion faire ces petits gâteaux imitant la vulve féminine ? Un rendez-vous coquin, un cours d'éducation sexuelle à des ados, l'enterrement d'une vie de garçon / de fille ou une réunion entre vieux machistes gras et désœuvrés : les situations ne manquent pas. L'idée générale est de faire le plus réaliste possible. Il faut donner à vos gâteaux un aspect de chair humaine. En croquant dedans, vous vous sentirez un peu cannibale.



Ces gâteaux se font en trois étapes :

- 1 – les gâteaux eux-mêmes,
- 2 – la crème au beurre pour le fond de décoration,
- 3 – le fondant et son façonnement en sexe féminin.

Souvenez-vous que certaines pilosités sont blondes, d'autres brunes ou rousses. Ou que les peaux peuvent être blanches, roses ou noires. Ce sera donc plus fun si vos cup-cakes reflètent cette diversité. Vous pouvez de plus faire varier l'apparence et en même temps le goût : des cup-cakes au chocolat, des cup-cakes basiques, des cup-cakes goût citron, goût vanille, etc. Dans le cas de la vulve d'une Black seules les lèvres sont noires ou très brunes (chocolat) tandis que l'intérieur de la vulve est d'un beau rose contrasté.

Pour une saveur naturelle de vanille, il suffit d'ajouter dans votre pâte les petites graines d'une gousse de vanille que vous aurez fendue. Pour obtenir un maximum de goût, ajoutez les graines de vanille au moment où vous créez le beurre et le sucre. Pour un goût citron : ajoutez le zeste d'1 à 2 citrons dans votre pâte et quelques gouttes d'arôme citron pour rehausser le goût.

A propos de chocolat noir, il suffit de remplacer 1/4 de la quantité de farine par du cacao en poudre non sucré (type Van Houten) dans la recette ci-dessous. Pour obtenir un gâteau plus dense au goût de chocolat plus prononcé, remplacez 1/4 de farine par le même poids de chocolat fondu.

Pour varier les saveurs, vous pouvez aussi utiliser des arômes chimiques (attention aux ulcères d'estomac). Chocolat, caramel, vanille, framboise (FlavDrops chez MyProtein) amande amère, pistache, fleur d'oranger (chez Vahiné) ou pina colada (arômes Yummy chez Prozis). Pour plus de réalisme dans le gag, pourquoi ne pas essayer l'arôme Nuoc Mam (à base de poisson pourri) et voir la gueule de vos convives. Un grand choix d'arômes sur <https://www.cerfdellier.com/>

1 – Les cup-cakes (pour une dizaine de petits gâteaux environ) :



Ingrédients

140 g de farine (ou 40 g de cacao et 100 g de farine pour des cup-cake noirs)

120 g de beurre fondu

120 g de sucre

2 oeufs

3 cuillères à soupe de lait

1/2 sachet de levure

1 cuillère à café de bicarbonate

1 cuillère à café de vanille liquide

Moules à cupcakes en silicone ou papier + poche à douille si possible

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Etape 1-1

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6).

Etape 1-2

Faire fondre le beurre puis l'ajouter au sucre dans un cul-de-poule.

Etape 1-3

Ajouter les œufs puis la farine, le bicarbonate et la levure. Bien mélanger le tout pour éviter les grumeaux.

Etape 1-4

Ajouter le lait et la vanille.

Etape 1-5

Remplir les moules à cupcakes au 3/4. (En cas de moules papier : les disposer dans un ramequin ou autre pour éviter qu'ils ne s'aplatissent.)

Etape 1-6

Enfourner pendant 20 min à 200°C.

Etape 1-7

Laisser refroidir sans démouler.

Etape 1-8

Quand les cupcakes sont bien refroidis, préparer la crème beurre.



Pour la décoration des cup-cakes, il vous faut une crème au beurre, ainsi qu'un fondant patissier que vous façonnerez.

2 – La crème au beurre :

Ingrédients pour la crème au beurre :

100 g de beurre mou

200 g de sucre glace

3 cuillères à soupe de lait

1 colorant

1 arôme

Etape 2-1

Battre avec un fouet (électrique ou non) pendant 3 à 5 min, le beurre mou et le sucre glace. Ajouter l'arôme et/ou le colorant (colorant alimentaire ou chocolat en poudre, sirop de menthe : vulve de martienne, grenadine). Il existe une variation infinie de couleurs de peau.

Etape 2-2

Ajouter du lait plus ou moins, selon la consistance. La crème ne doit pas être trop liquide ni trop compacte afin d'avoir la consistance idéale pour la poche à douille.

Etape 2-3

Décorer vos cupcakes avec la crème au beurre et une poche à douille (pour faire plus joli) : Astuce, si vous n'avez pas de poche à douille, prenez un petit sachet de congélation dont vous aurez coupé un tout petit peu de l'un de ses coins !

Etape 2-4

Pour colorer la crème au beurre : colorant alimentaire ou chocolat en poudre, sirop de menthe, grenadine... Décoration : pépites de chocolats, vermicelles, sucres rigolos et tout ce que vous imaginerez d'autres...



3 – Le fondant :

Le fondant s'achète tout prêt ou peut être fait à la maison. C'est cet élément dont vous pouvez surtout faire varier les formes et les couleurs.

Ingrédients pour un fondant pâtissier classique :

1 cuillère à soupe de gélatine non aromatisée

60 ml d'eau froide

1 cuillère à café d'essence d'amande

120 ml de sirop de maïs léger

1 cuillère à soupe de glycérine

900 g de sucre en poudre

1/2 cuillère à café de graisse végétale blanche

(si vous n'avez pas de sirop de maïs, remplacez par un sirop de sucre fait avec 280 g de sucre et 80 ml d'eau. Faites les bouillir jusqu'à obtenir un sirop).

Etape 3-1

Préparez la gélatine. Dans un petit bol, saupoudrez la gélatine sur l'eau froide et laissez ramollir pendant 2 minutes. Placez le bol au microonde pendant 30 secondes à forte puissance, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.

Etape 3-2

Ajoutez

l'essence d'amande, le sirop de maïs et la glycérine au mélange de gélatine et remuez jusqu'à obtenir une consistance lisse et claire. Si ce n'est pas le cas, remettez le mélange au microonde pendant 15 à 20 secondes supplémentaires à forte puissance. Remuez de nouveau.

Etape 3-3

Tamisez 675 g de sucre dans un cul-de-poule. Faites un puits au milieu et incorporez-y le mélange liquide. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne collant.

Etape 3-4

Préparez votre surface de travail. Tamisez une partie des 225 g de sucre restant sur une surface de travail propre. Le cas échéant, tout surplus pourra être incorporé au fondant. Pétrissez le fondant. Faites tourner le fondant sur la surface de travail couverte de sucre et pétrissez-le jusqu'à obtenir une masse lisse et souple. Rajoutez plus de sucre si nécessaire. Frottez la graisse végétale sur vos doigts et continuez à pétrir le fondant, incorporant ainsi la graisse.



Etape 3-5

A l'aide de ce fondant, façonnez les grandes lèvres (labia majora est le terme médical) à l'aide du fondant pâtissier. Vous pouvez vous aider d'un verre pour découper des demi-lunes dans un fondant préalablement étalé. Vous festonnez les nymphes. Il y en a de toutes tailles. La crème au beurre aide à maintenir le fondant en place.



Etape 3-6

Le clitoris, important le clitoris.... Il est possible de faire une perle de fondant. Ou d'utiliser un bonbon goût framboise de la couleur approprié ou argenté, ou fluo qui brillera dans la nuit. Au choix. L'idée de sucer un bonbon me semble bien intéressante.



Etape 3-7

Faites les petites lèvres (labia minora) avec des petits à-plats de fondant. Longues, courtes, elles sont de toutes tailles.



Etape 3-8

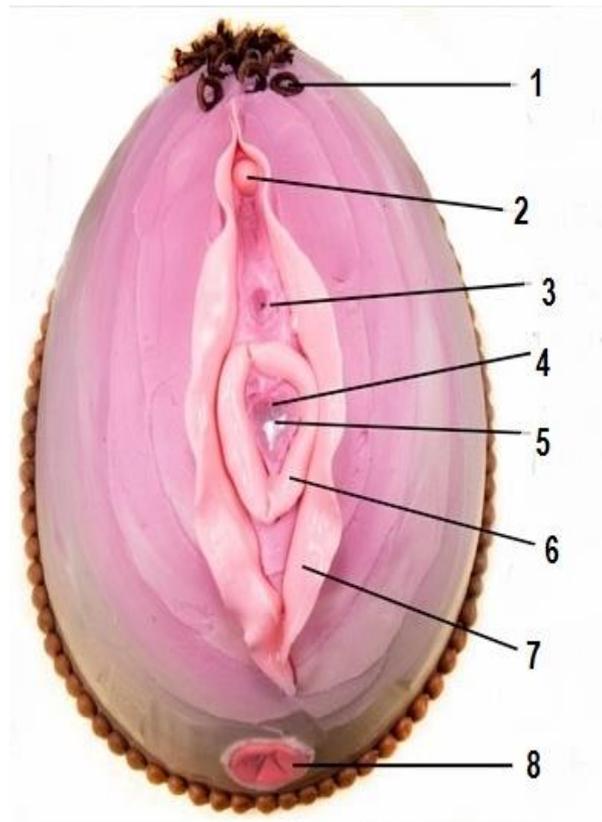
Rectifiez le pourtour en ajoutant un peu de crème au beurre. Puis créez la toison pubienne. Vous pouvez utiliser du chocolat râpé en copeaux (pour une brune) des râpes de noix de coco, des amandes effilées (blondes). Appuyez pour que ces éléments soient maintenus par la crème.

Etape 3-9

Vous pouvez faire couler, en touche finale, un peu de sirop ou de miel dans la partie centrale, pour donner un aspect brillant à ces petites choses et évoquer le foudre / nectar féminin. Ou ajouter Restez dans le bon goût : pas de « pertes blanches » ou de ketchup pour évoquer un saignement.

Variante : Vulgus Vulvae en échelle 1:1

Une variante de ces cupcakes est de faire un seul gâteau en taille réelle. Et non plus plusieurs en petit format. Cela est possible sans changer les proportions qui vous sont suggérées. Dans ce cas de gâteau unique, vous pouvez même vous permettre de faire quelque chose de beaucoup plus détaillé. Comme précisé ci-après, à l'aide de quelques rappels anatomiques.



Légende explicative :

- 1 - Toison pubienne, ici en copeaux de chocolat. Mais tout matériau évoquant des cheveux est possible. Du vermicelle, des fils de sucre, etc.
- 2 - Clitoris, soit en une boulette de fondant patissier, soit sous la forme d'un bonbon, à sucer délicatement et longtemps.
- 3 - Sphincter à pipi, sans commentaire.
- 4 - Sphincter vaginal, pas trop large mais joliment détaillé, fait directement dans le fondant.
- 5 - Nectar, sous forme de miel ou de sirop de sucre, indispensable lubrifiant.
- 6 - Petites lèvres, ou labia minor, festonnées comme un drapeau flottant au vent.
- 7 - Grandes lèvres, ou labia major, dites aussi nymphes, ondoyantes comme la vague.
- 8 - Sphincter anal ou trou du cul, n'a pas la même fonction anatomique que le (4), pas indispensable mais peut être évoqué ici du fait de l'échelle du gâteau.