11 outils
indispensables pour
cake designer

A PARTY WITHOUT
CAKE
IS JUST
A
meeting.

Sommaire

0 - Introduction

1 - Gestion du temps

2 - Nombre de parts

3 - Quelle quantité de Pas

4 - Quelle quantité de fourrage

5 - Quelle quantité de couverture

6 - Comment couper un gâteau

7 - Comment soutenir un gâteau

8 - Conversion anglo-saxonnes

9 - Les Couleurs

10 - Les Douilles de décoration

11- J’ai loupé mon gâteau...

Introduction

J'ai commencé à faire du Cake Design lorsque nous avons décidé d'avoir un petit bout avec mon fiancé. Tous ces anniversaires féériques que l'on voit dans les films avec des ballons multicolores, des animations à gogo, un buffet sucré gourmand et CES gâteaux de rêves... Moi aussi, je voulais offrir tout cela au petit ange qui arriverait dans notre famille. Alors ni une, ni deux, j'ai pris mon rouleau à pâtisserie et je me suis lancée !

Mon style est simple, féminin mais efficace. Mon but est de partager avec vous ma passion, en vous expliquant pas à pas toutes les techniques le plus simplement possible. Je vous donnerai aussi toutes mes astuces pour vous permettre de créer à votre tour des petits chefs d'oeuvres gourmands qui épateront tout votre entourage.

Lorsque j'ai débuté dans cet art culinaire il y a quelques années, j'ai souvent fait des erreurs et eu des soucis car il me manquait des outils préalables pour bien commencer... Ce sont ces outils que j'ai tenu à partager avec vous dès maintenant pour que vous ne rencontriez pas les mêmes difficultés que moi.

Ce fichier est un peu comme un kit de survie pour tout cake designer. Il regroupe toutes les informations essentielles à avoir sous la main pour créer son gâteau de Cake Design.

N'ayez pas peur et lancez vous !

Même si les premiers essais ne sont pas parfaits à votre goût, avec de la pratique et de la méthode, vous avancerez à grands pas et créerez votre propre style de Cake Design.

Bon courage et amusez vous ! ^o^

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

1- Gestion du temps

Avec le travail, la gestion du quotidien, les petits bouts, les soirées entre amis et j'en passe, il est courant que nous manquions de temps.
Alors faire un gâteau de Cake Design de A à Z en une seule fois, ça me semblait impossible...
C'est pourquoi j'avais besoin de savoir quels éléments je pouvais faire en avance pour ne pas courir le jour J de la dégustation de mes gâteaux.

C'est comme cela que j'ai pu définir ce petit tableau afin de gérer au mieux mon planning culinaire. ^^

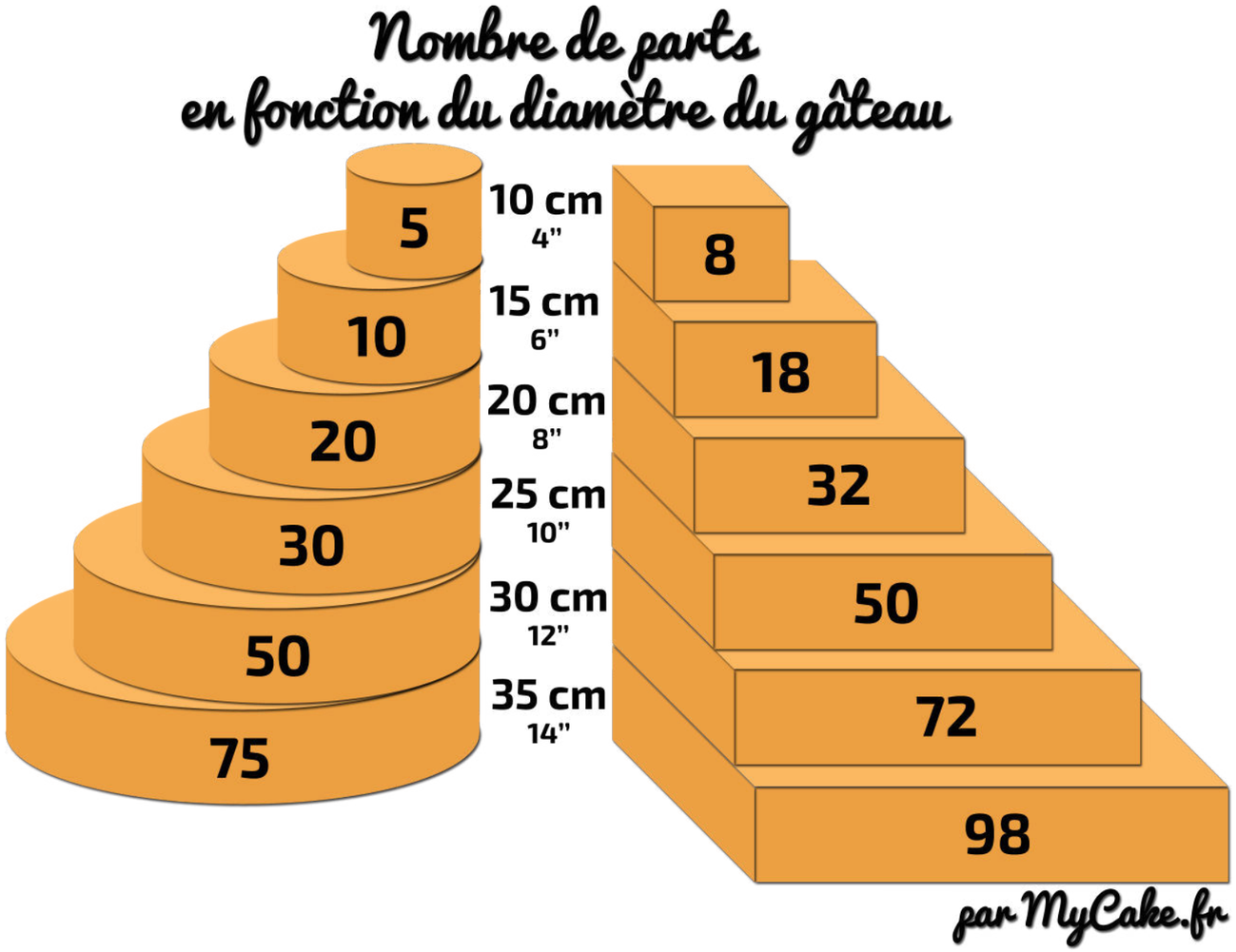
Etapes	Au moins...	Au plus...	Astuces
Cuisson du gâteau	1 jour avant	4 jours avant	Il faut que le gâteau soit froid avant de le fourrer
Congélation du gâteau	Pas de minimum	3 mois	Protéger le gâteau d'un film alimentaire ou d'un sac de congélation
Mettre le gâteau au frais après couverture	30 minutes	1 jour avant	Cela permet à la couverture de bien tenir lors de la pause de la pâte
Recouvrement du gâteau	Le jour même	3 jours avant	Pensez à bien le protéger de la poussière, au frais et à l'abri de la lumière
Décorations	Le jour même	Pas de maximum	Pensez à bien les protéger dans une boite hermétique, au frais et à l'abri de la lumière

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

2 - Nombre de parts en fonction du moule du gâteau

Les gâteaux de Cake Design ont la particularité que pour une même taille par rapport à une tarte de base, il est possible de nourrir bien plus de personnes de par leur hauteur. En effet, là où une tarte de 10cm de diamètre nourrirait 2 personnes (et encore, les gourmands l'avaleront seuls sans souci), un gâteau de Cake Design de ce diamètre correspond à 5 personnes.

Ce schéma vous permettra de savoir quel gâteau faire en fonction du nombre de convives que vous attendez. Nous partons sur une base de 7 cm de hauteur. Bien entendu, vous pouvez monter les gâteaux les uns sur les autres pour les additionner, c'est une autre particularité de ces merveilleux gâteaux.



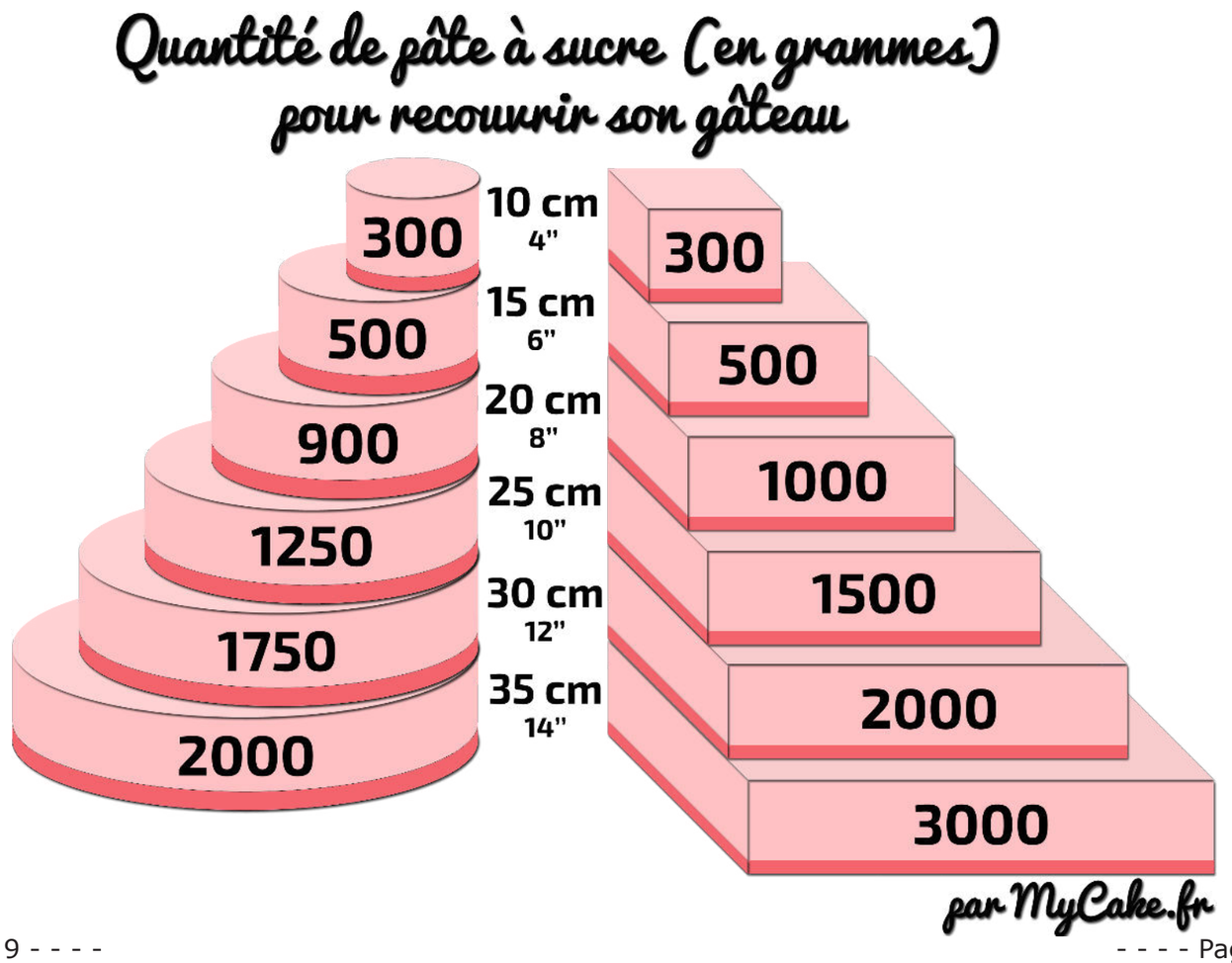
Par Jessica Quillet de MyCake.fr

3 - Quelle quantité de pâte à sucre pour recouvrir le gâteau

En partant sur une hauteur de 7 cm, voilà les quantités de pâte à sucre qu'il vous faut travailler pour recouvrir votre gâteau.
Celles-ci diffèrent en fonction de la forme de votre gâteau. Si votre gâteau n'est ni rond ni carré, prenez la longueur la plus grande de votre gâteau en référence.

Astuce :

Attention, ne jetez pas vos chutes ! A partir du moment où celles-ci ne sont pas recouvertes de votre garniture (ganache, crème au beurre ou autre), vous pouvez tout à fait garder celles-ci pour faire de petites décorations, il vous suffit d'en refaire une boule, de la protéger dans un film alimentaire et de la conserver dans une boite hermétique à l'abri de la lumière.

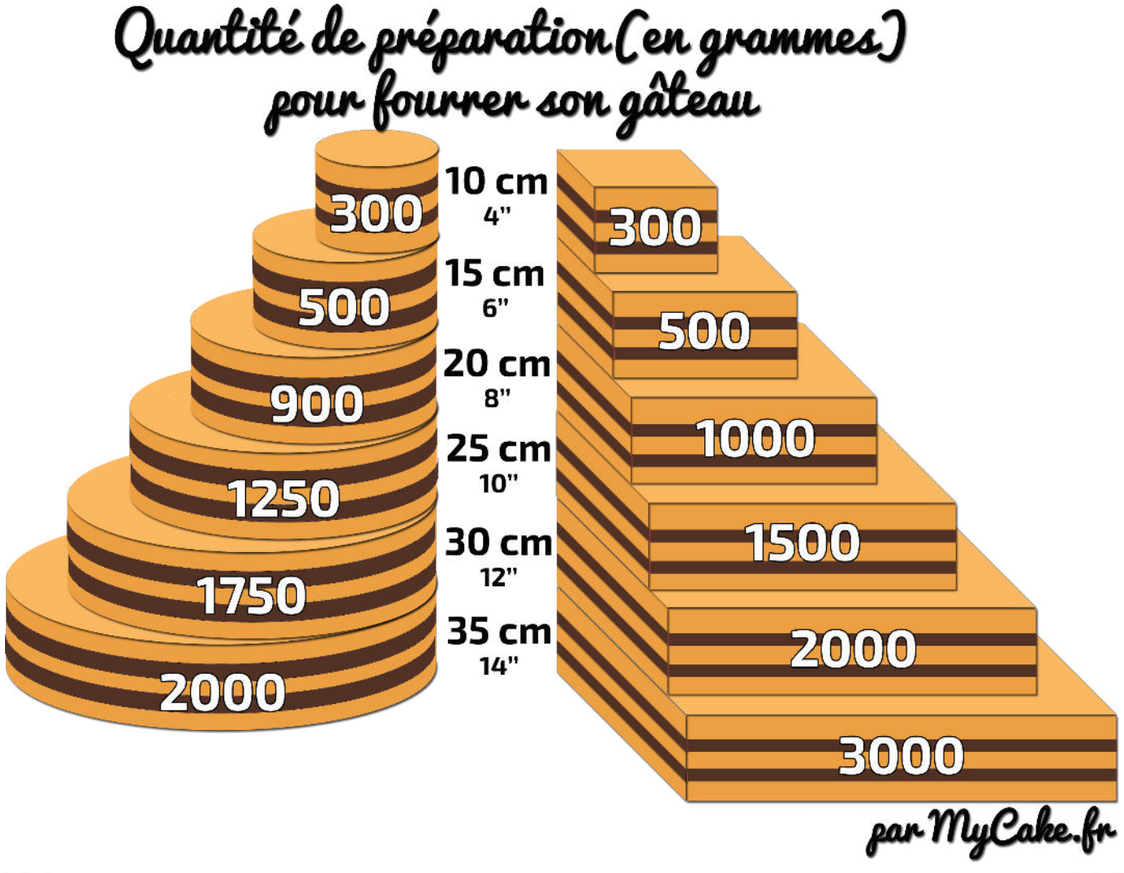


Par Jessica Quillet de MyCake.fr

4- Quelle quantité de fourrage pour fourrer le gâteau

Voilà les quantités de fourrage à prévoir pour rendre votre gâteau plus gourmand. Nous partons sur une quantité de 2 étages.
Après, vous pouvez toujours en mettre moins ou plus selon vos goûts ! Vous pouvez également ne faire qu'un seul étage ou plus si vous le voulez/pouvez. ^^

Attention :
Bien entendu, cette quantité dépend également de la nature de votre fourrage. Par exemple, ces proportions seront parfaites pour de la ganache, crème au beurre, pâte à tartiner ou curd, mais elles seront différentes si vous souhaitez utiliser de la confiture simple. Ces quantités sont à titre informatif.

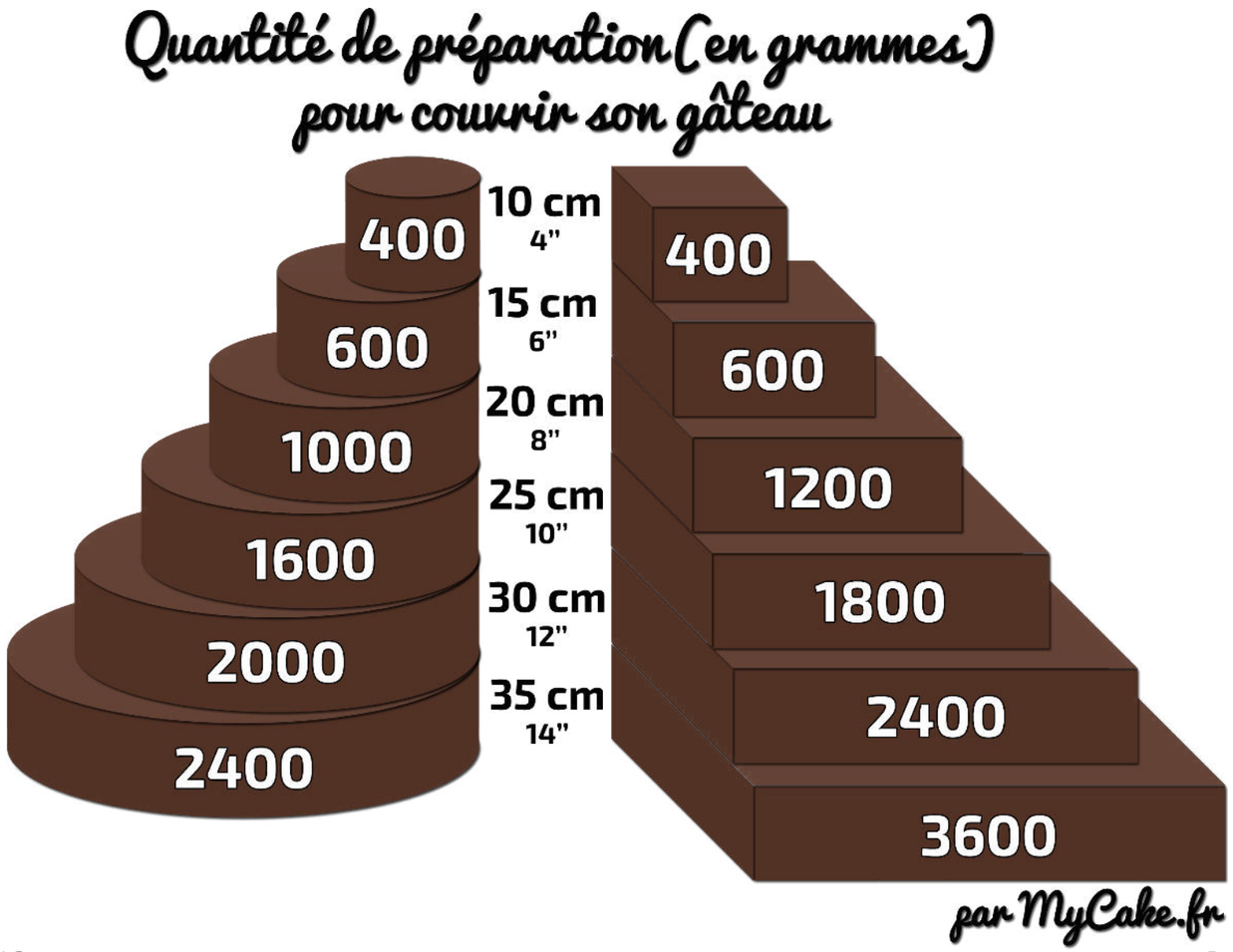


Par Jessica Quillet de MyCake.fr

5 - Quelle quantité de couverture pour couvrir le gâteau

Vous trouverez ci-dessous la quantité de ganache, crème au beurre ou pâte à tartiner à utiliser pour recouvrir entièrement votre gâteau. Nous partons toujours sur une base de 7 cm de hauteur. Avec ces quantités, vous devriez pouvoir en masquer tous les défauts et le lisser à la perfection.

Attention :
Les pâtes à tartiner (Nutella, beurre de cacahuète, spéculos et j'en passe) sont certes très gourmandes, mais elles sont aussi bien moins évidentes à travailler que de la ganache et/ou de la crème au beurre.



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

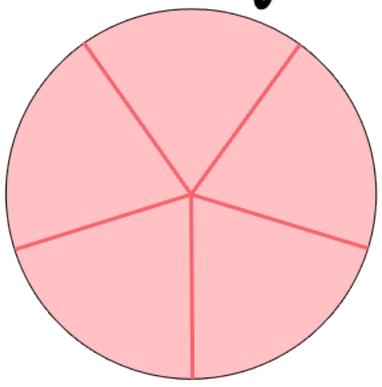
6- Comment couper un gâteau

C'est bien beau de savoir qu'un gâteau de 10cm de diamètre correspond à 5 parts, mais comment je fais pour couper un gâteau en 5 ? Et en 75 d'ailleurs ?!! oO

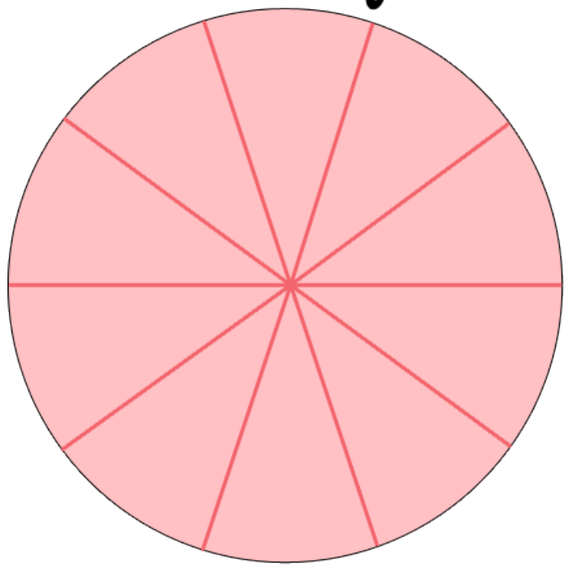
Pas de panique voilà des schémas qui vous permettront de visualiser comment découper vos gâteaux en fonction de leur forme et de leur taille.

a - les gâteaux ronds

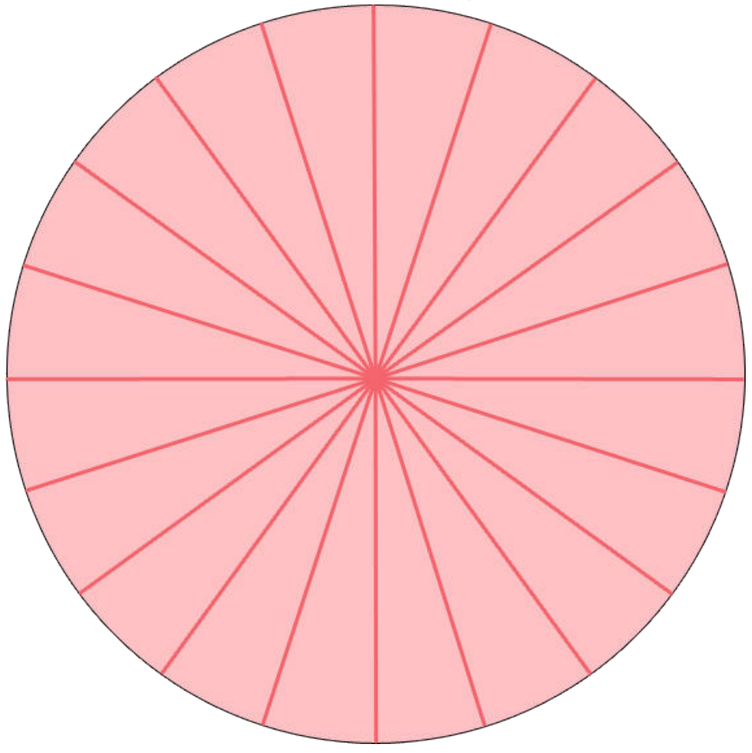
10 cm - 5 parts



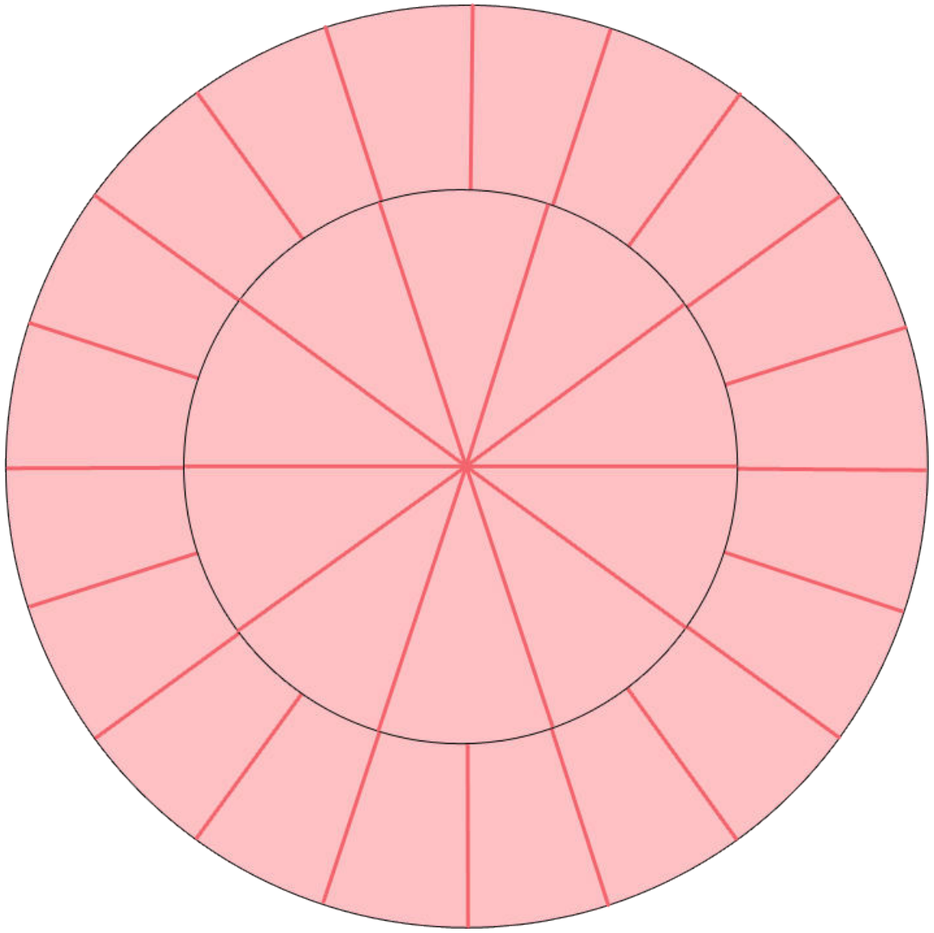
15 cm - 10 parts



20 cm - 20 parts

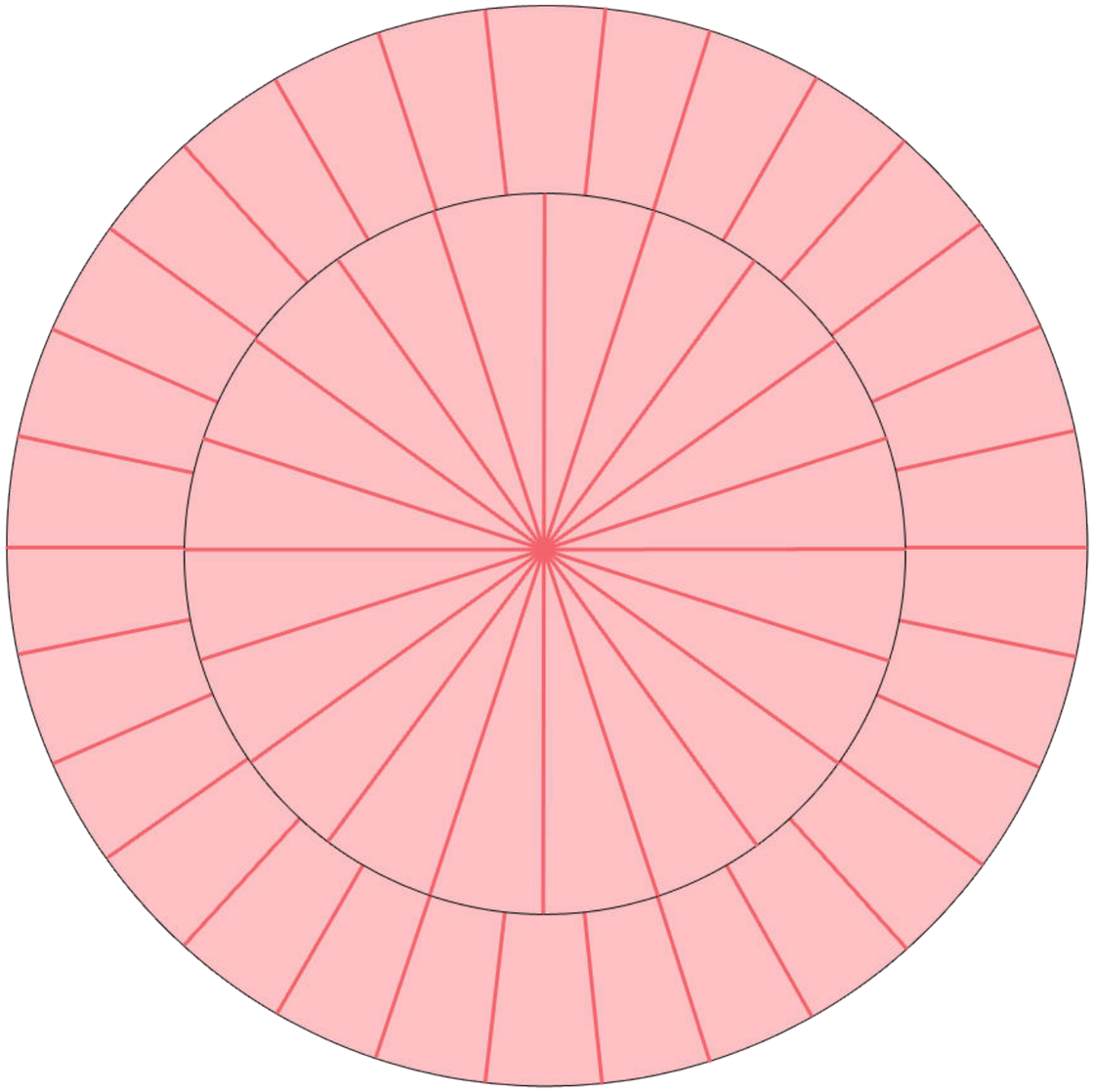


25 cm - 30 parts



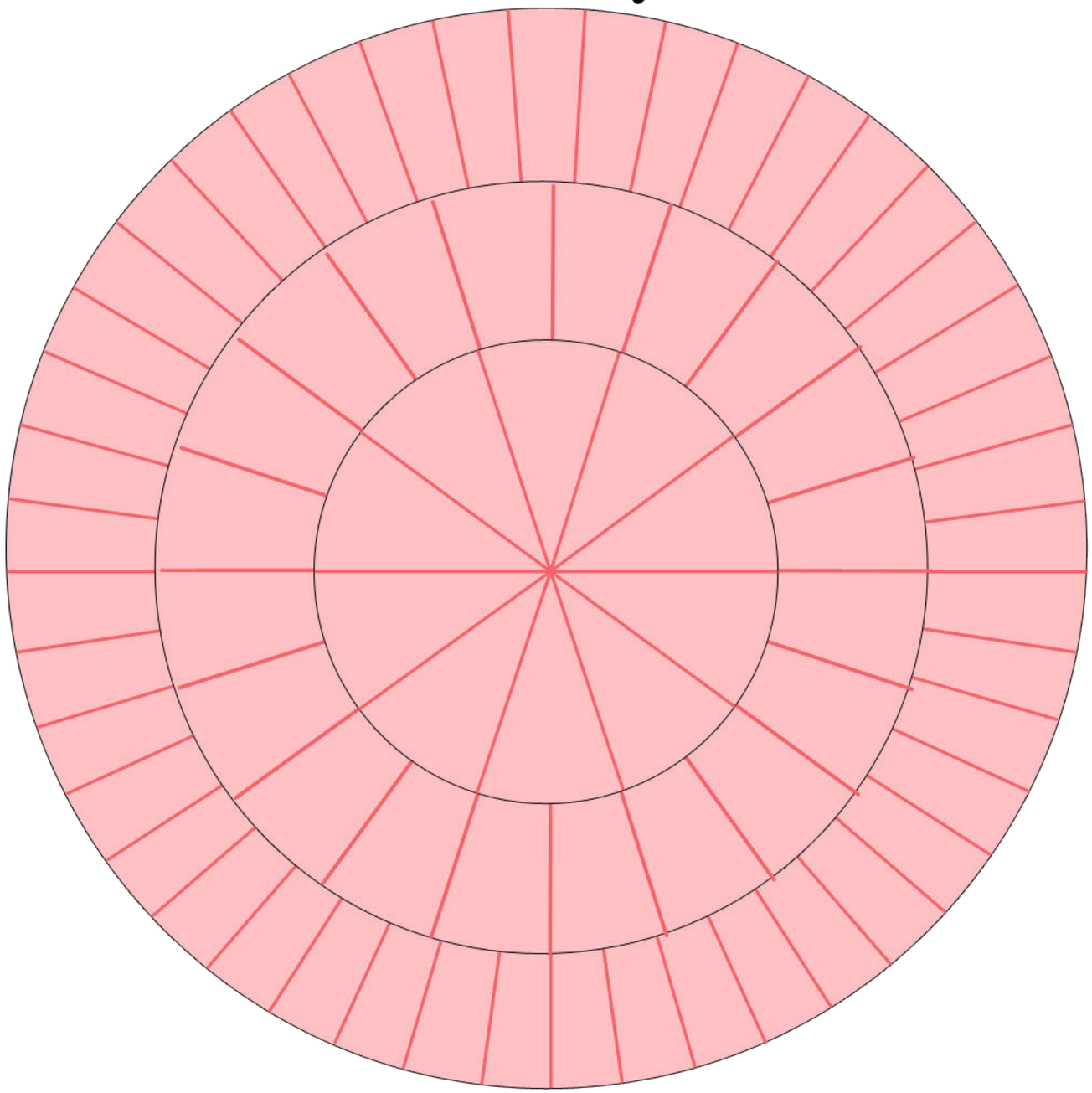
Par Jessica Quillet de MyCake.fr

30 cm - 50 parts



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

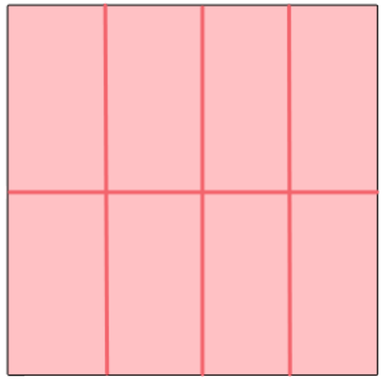
35 cm - 75 parts



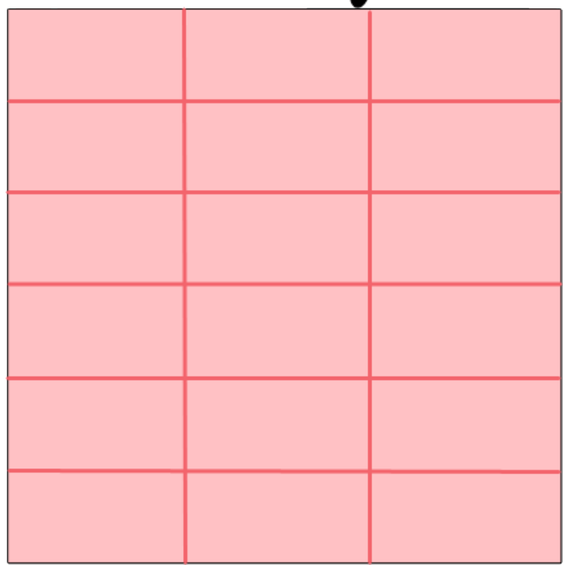
Par Jessica Quillet de MyCake.fr

b - les gâteaux carrés

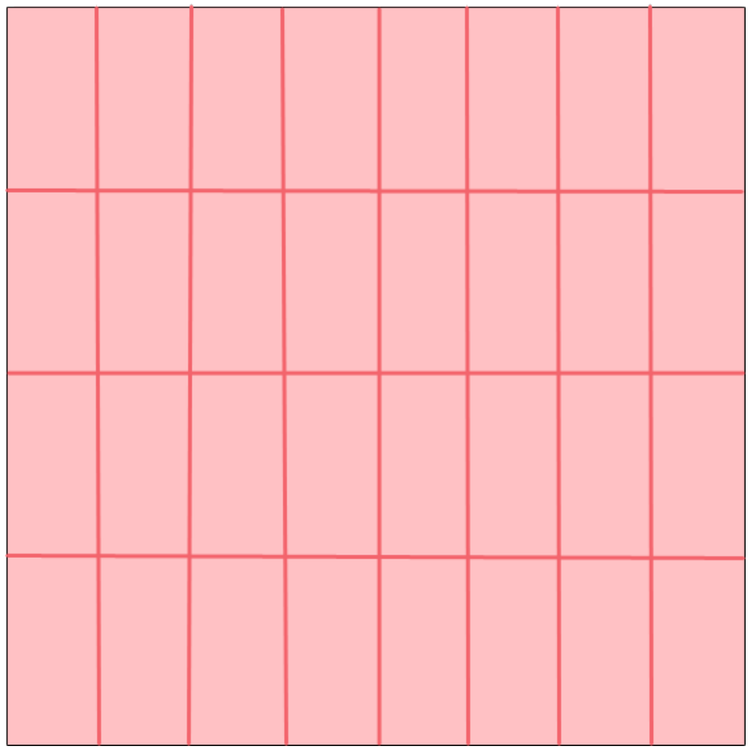
10 cm - 8 parts



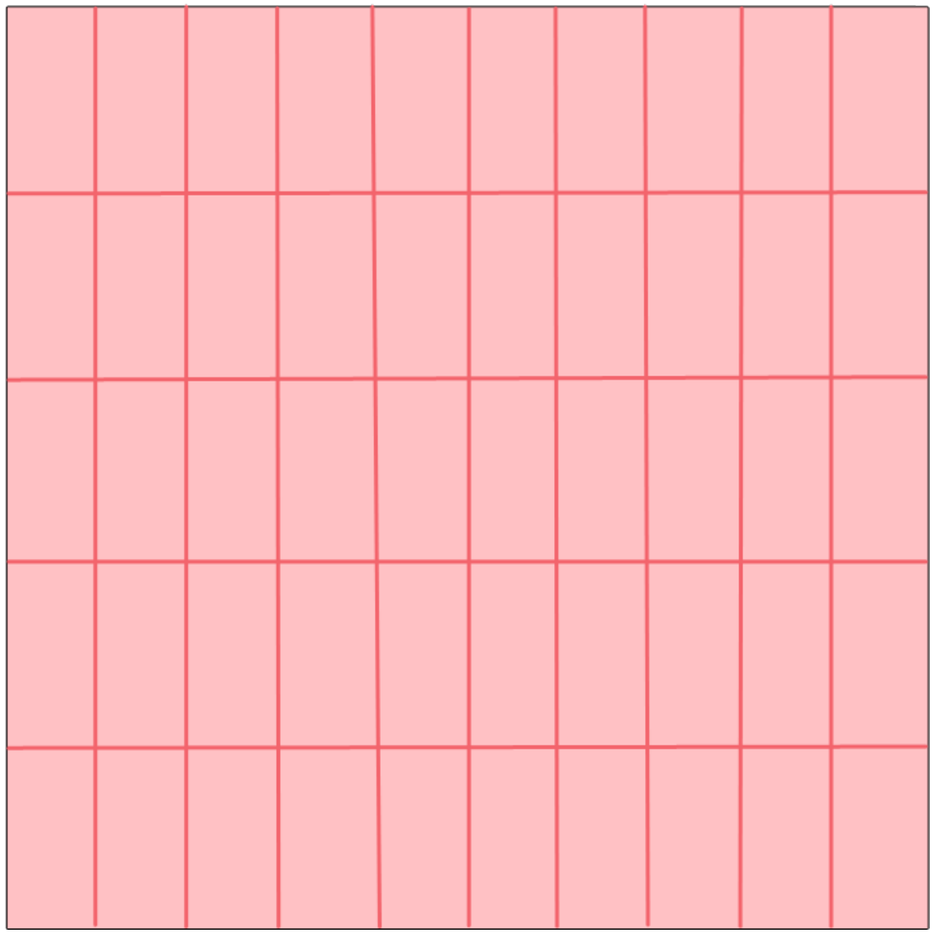
15 cm - 18 parts



20 cm - 32 parts

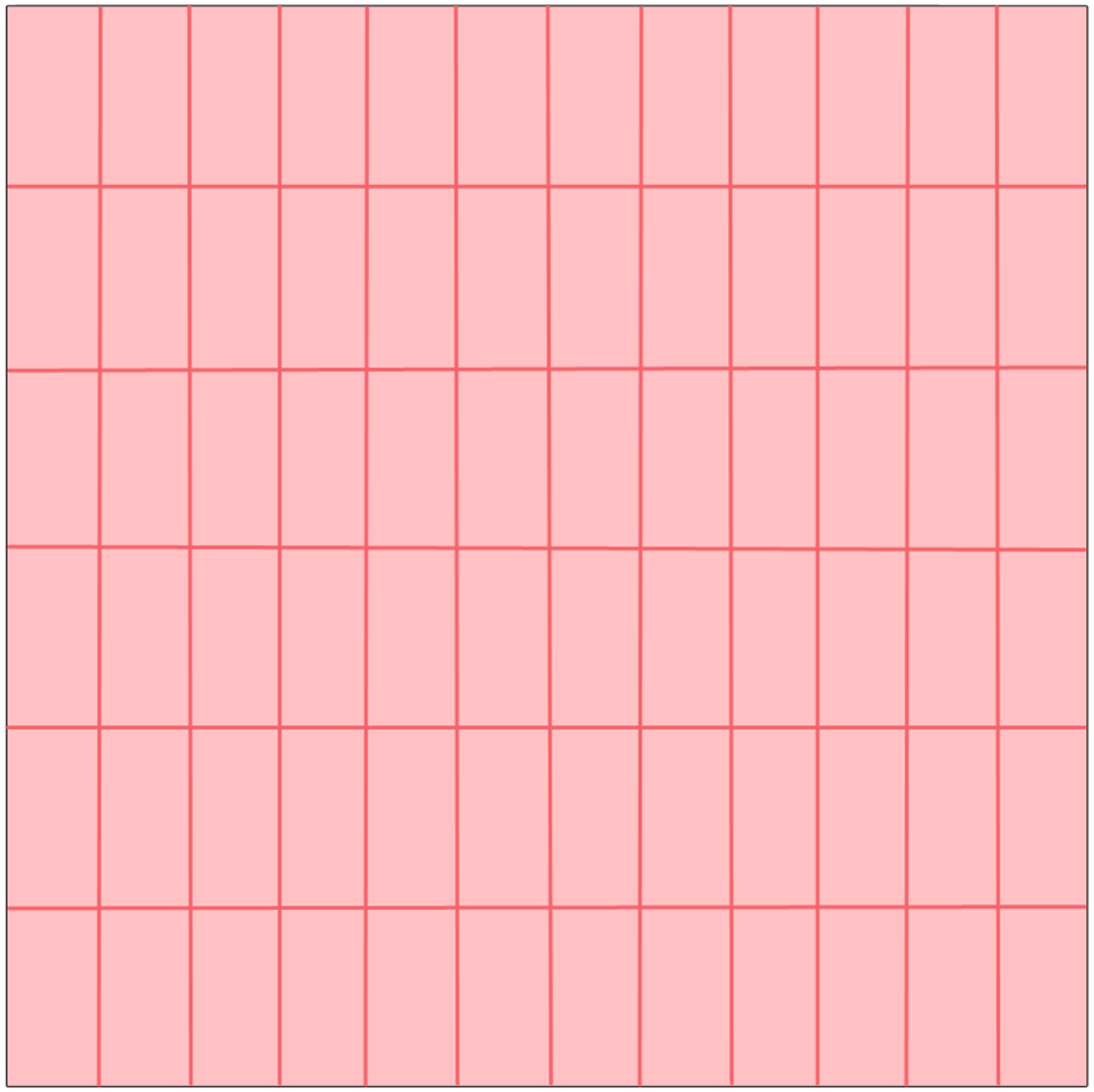


25 cm - 50 parts



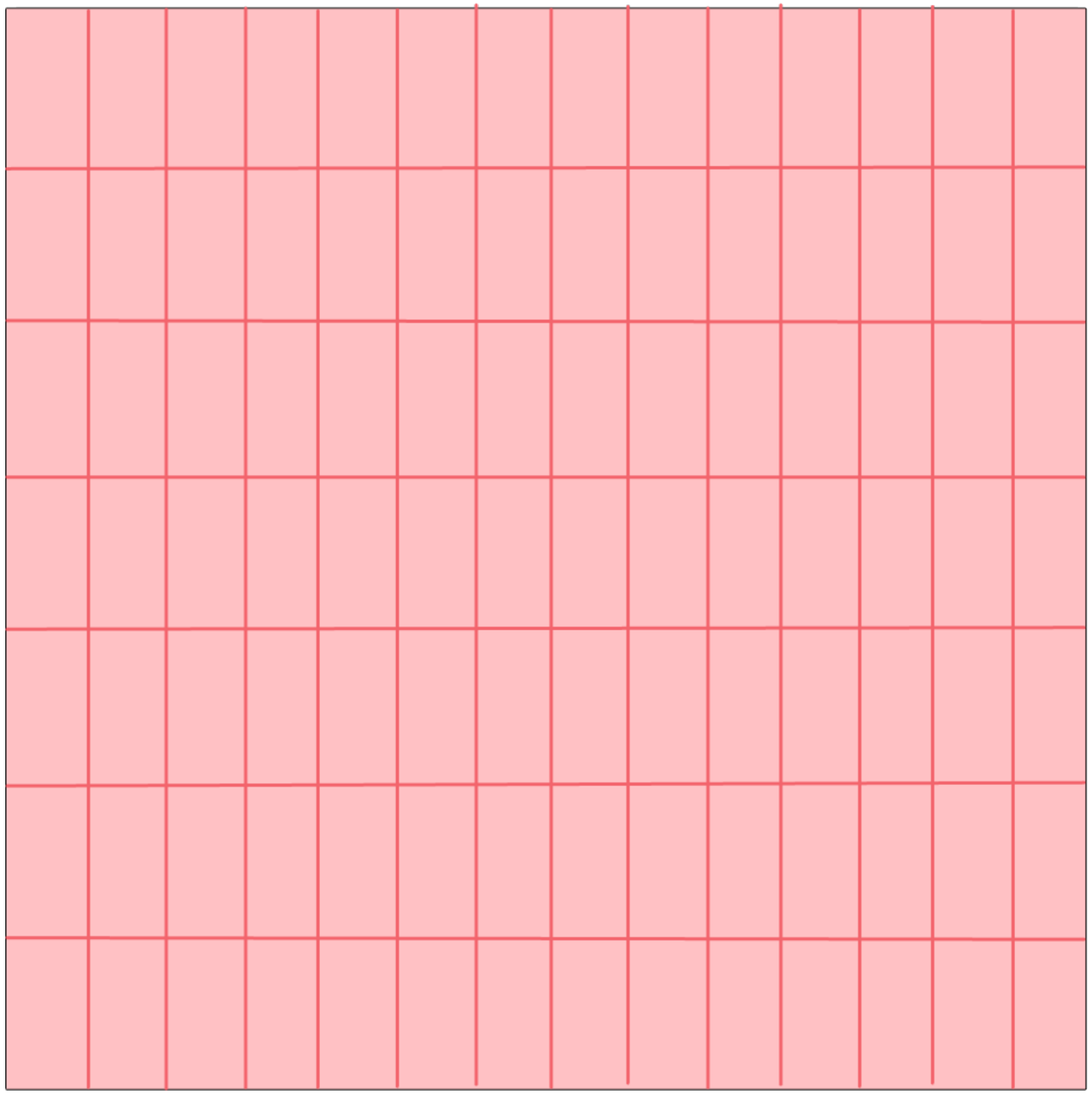
Par Jessica Quillet de MyCake.fr

30 cm - 72 parts



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

35 cm - 98 parts



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

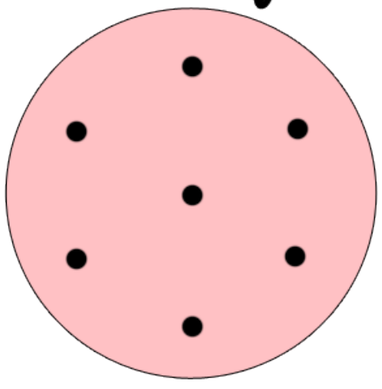
7 - Comment soutenir un gâteau

Lorsque vous montez des pièces montées, il est indispensable d'utiliser des semelles en cartons sous ses gâteaux, mais surtout, de placer des supports dans le gâteau du dessous ! Ces supports peuvent être sous forme de bâtons de bois ou de tube en plastique. Voilà comment il vous faut positionner ceux-ci afin d'assurer un maintien optimal de votre structure.

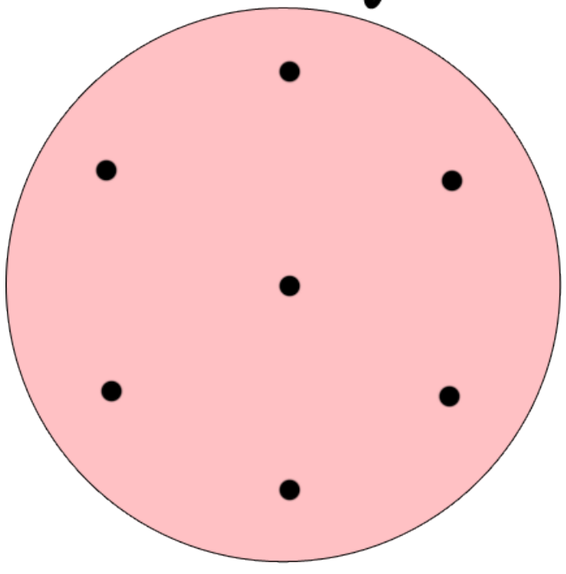
Si vous devez transporter votre gâteau, pensez bien à mettre un support central qui traversera toute la hauteur du gâteau (il vous suffit de le tailler en pointe afin qu'il transperce les différentes couches de semelles de carton).

a - les gâteaux ronds

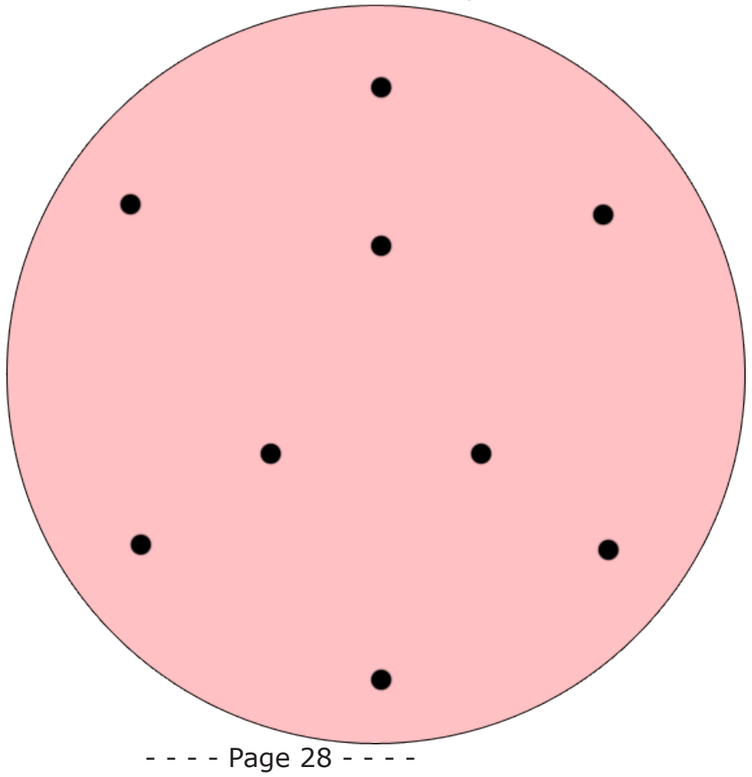
10 cm - 5 parts



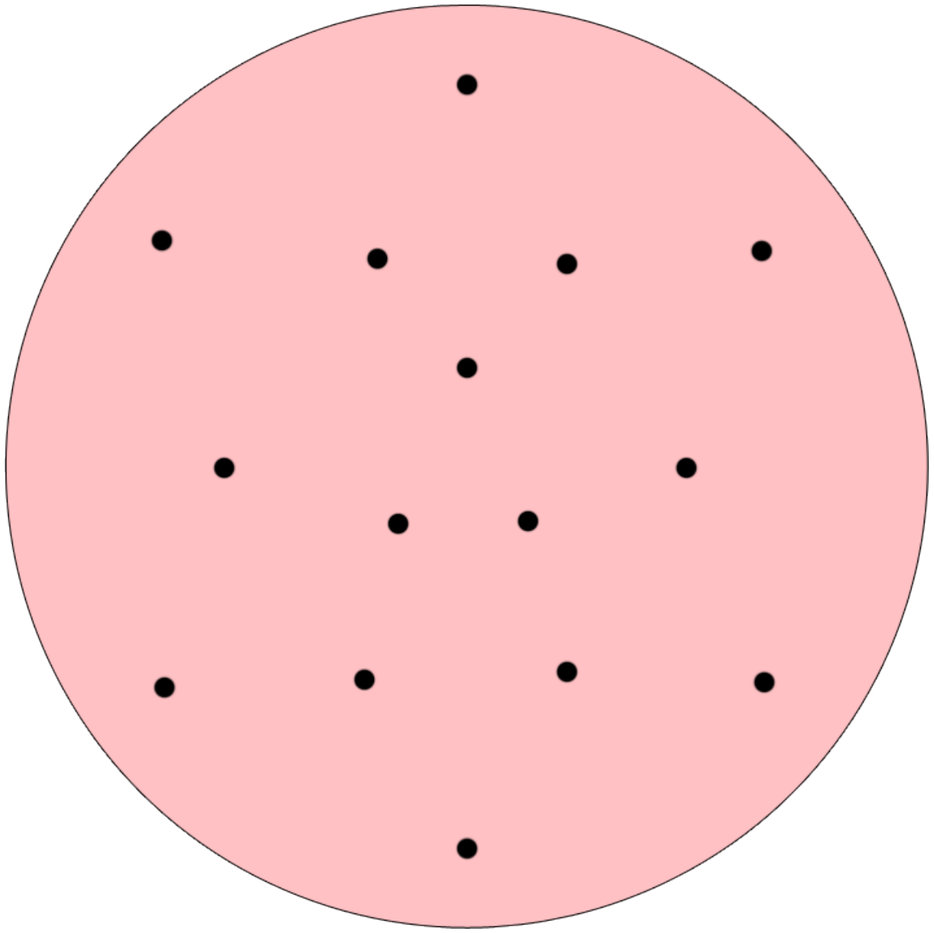
15 cm - 10 parts



20 cm - 20 parts

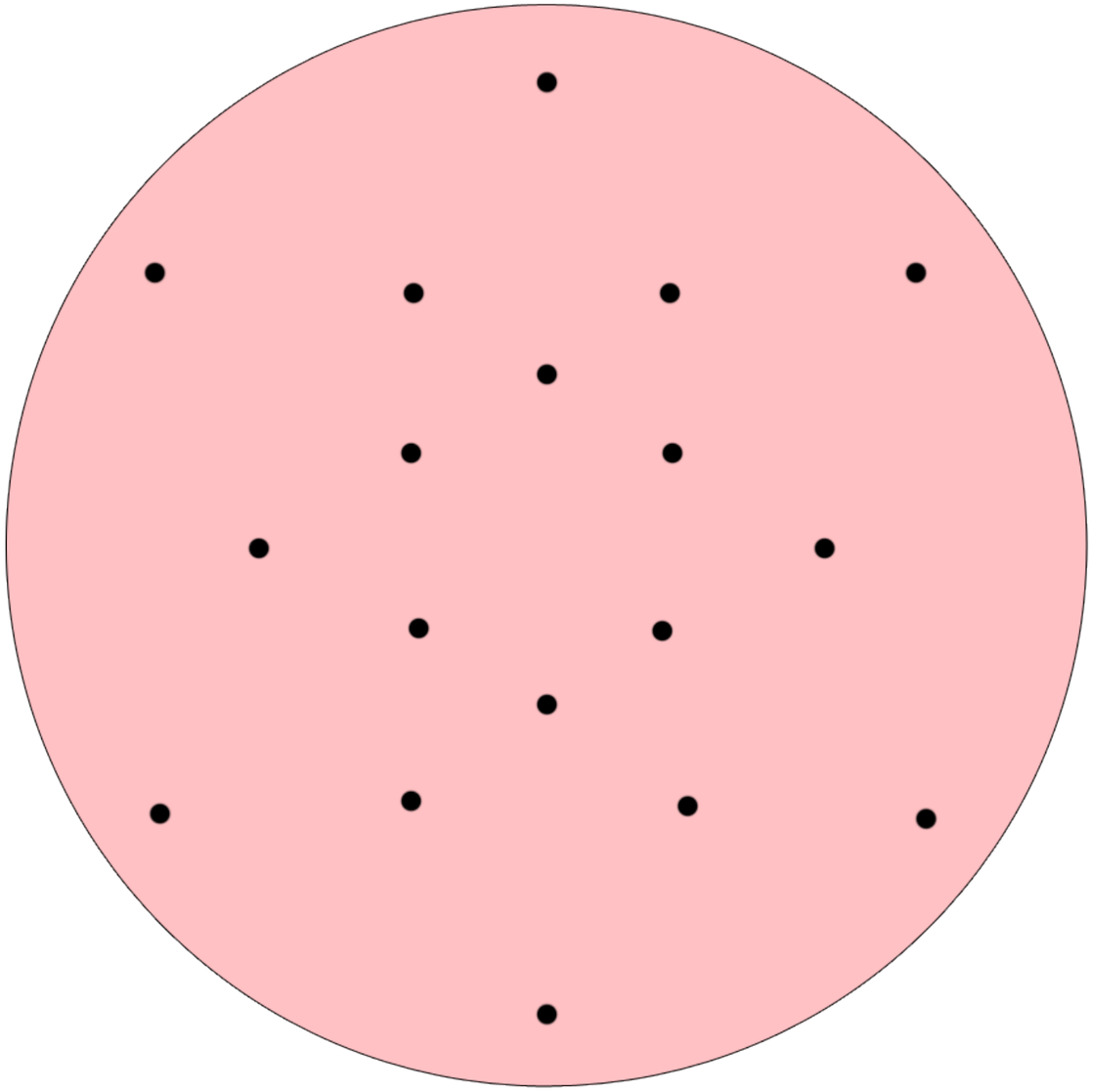


25 cm - 30 parts



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

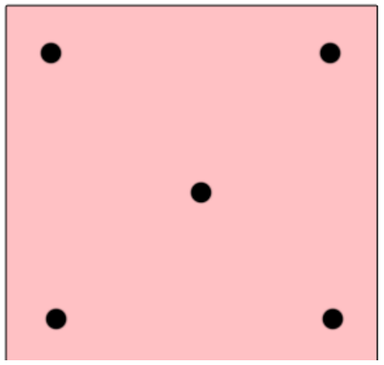
30 cm - 50 parts



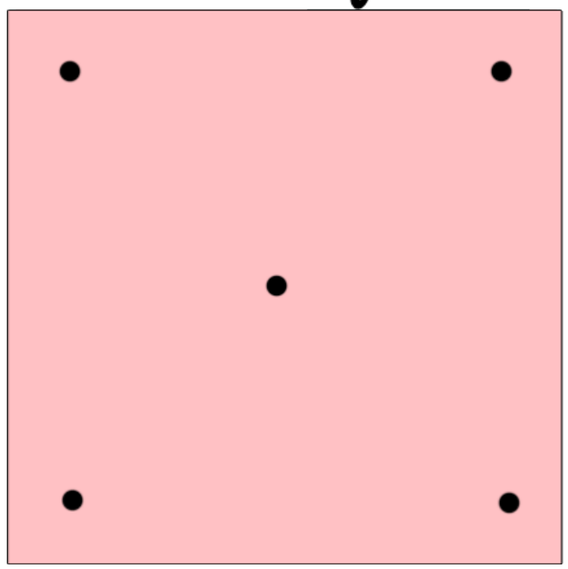
Par Jessica Quillet de MyCake.fr

b - les gâteaux carrés

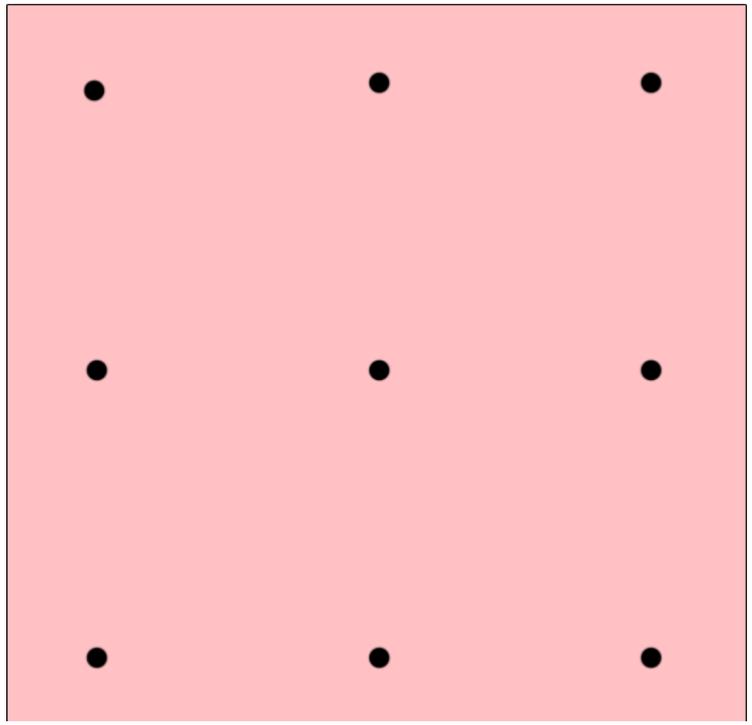
10 cm - 8 parts



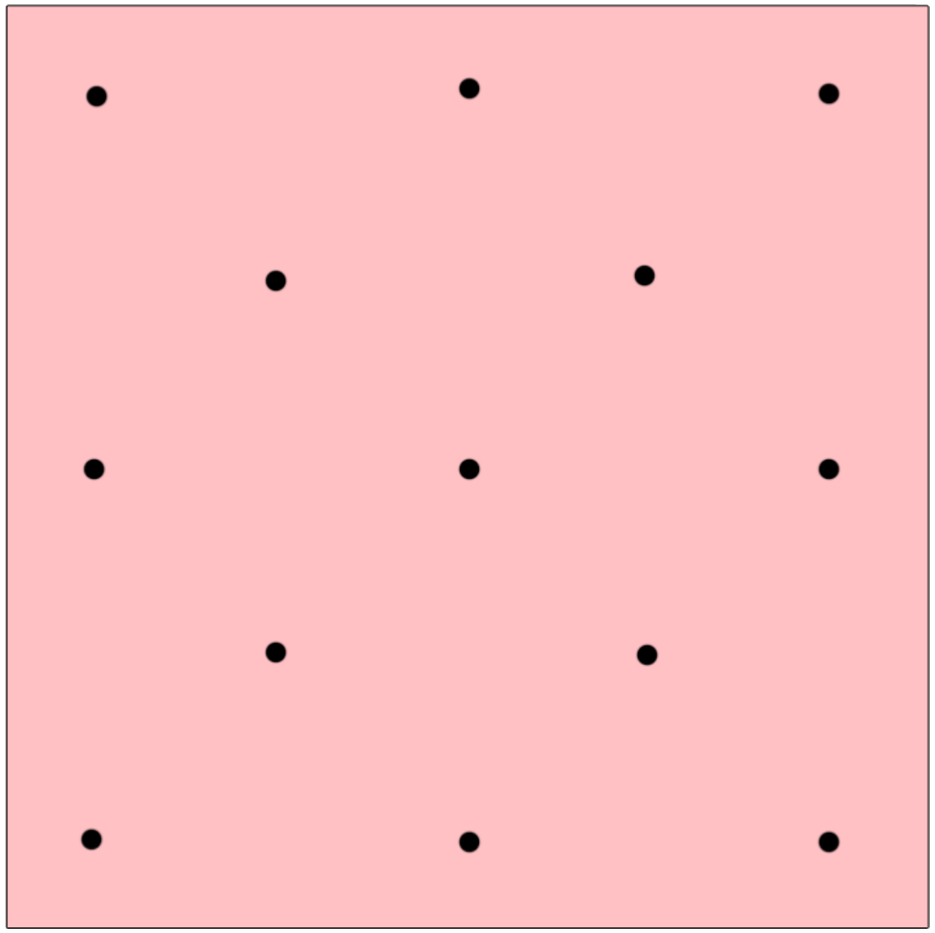
15 cm - 18 parts



20 cm - 32 parts

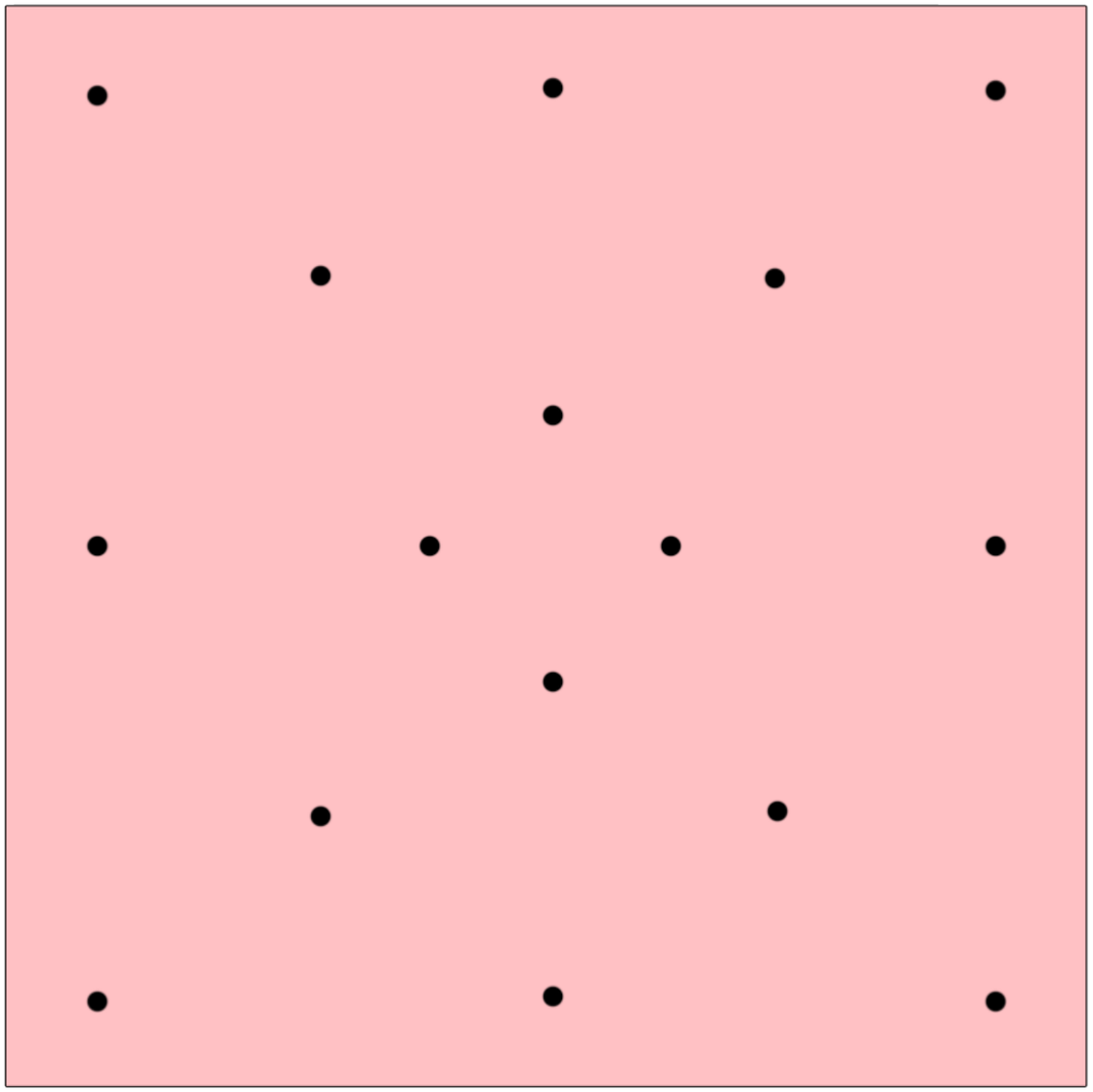


25 cm - 50 parts



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

30 cm - 72 parts



8- Conversion anglo-saxonnes

Le Cake Design est beaucoup plus répandu dans les pays anglo-saxons que dans les pays francophones. Il est donc courant de trouver une variété de recettes en anglais. Le problème, c'est que leur système de mesure n'est pas le même que le notre !

Voilà donc des correspondances avec nos métriques qui vous permettront de faire facilement la traduction et conversion.

Poids

Si vous avez	Alors vous aurez
1/4 ounce	7 gr
1/2 ounce	14 gr
1 ounce	28 gr
1 pound (16 ounces)	453 gr

MyCake.fr

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

Volume

Si vous avez	Alors vous aurez
1 teaspoon	5 ml
1 table spoon	15 ml
1 ounce	30 ml
1/4 cup	60 ml
1/3 cup	80 ml
1/2 cup	120 ml
2/3 cup	160 ml
3/4 cup	180 ml
1 cup	240 ml
1 Us quart	1 L

MyCake.fr

Température

Degré	Thermostat	Fahrenheit
110°C	1/4	225 F
120°C	1/2	250 F
135°C	1	275 F
150°C	2	300 F
165°C	3	325 F
175°C	4	350 F
190°C	5	375 F
205°C	6	250 F
220°C	7	400 F
230°C	8	425 F
245°C	9	450 F
260°C	10	500 F
290°C	10	550 F

MyCake.fr

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

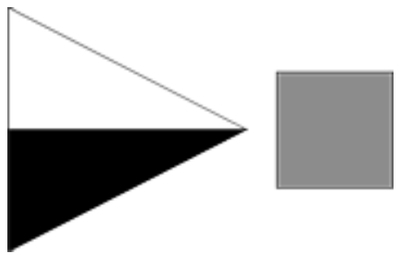
9- Les Couleurs

Pour colorer la pâte à sucre, les colorants en gel (alimentaires bien entendu !) sont les plus recommandés. En effet, les colorants liquides «mouilleront» votre pâte et la rendront collante, alors que les colorants en poudre auront du mal à s'intégrer et feront des petites tâches.

Il existe des colorants pour pratiquement toutes les nuances. Néanmoins, avec 4 tubes de colorants (bleu, rouge, jaune et noir), vous parviendrez à retrouver toutes les couleurs de vous même sur votre pâte à sucre blanche.

Astuce :

Il est très difficile d'obtenir un vrai rouge et un vrai noir en colorant de la pâte à sucre, même en y mettant beaucoup de colorant. Pour avoir ces 2 couleurs, je vous conseille d'acheter les pâtes à sucre déjà colorées en boutique.

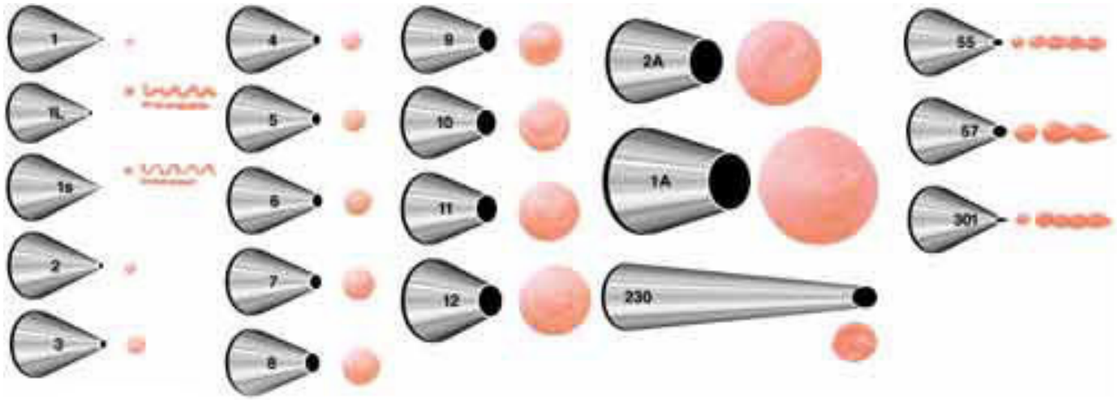


10- Les Douilles de décoration

Voilà des extraits du tableau « Decorating Tips » de Wilton qui représente les différents types de décorations que vous pouvez réaliser grâce aux différents types de douilles :

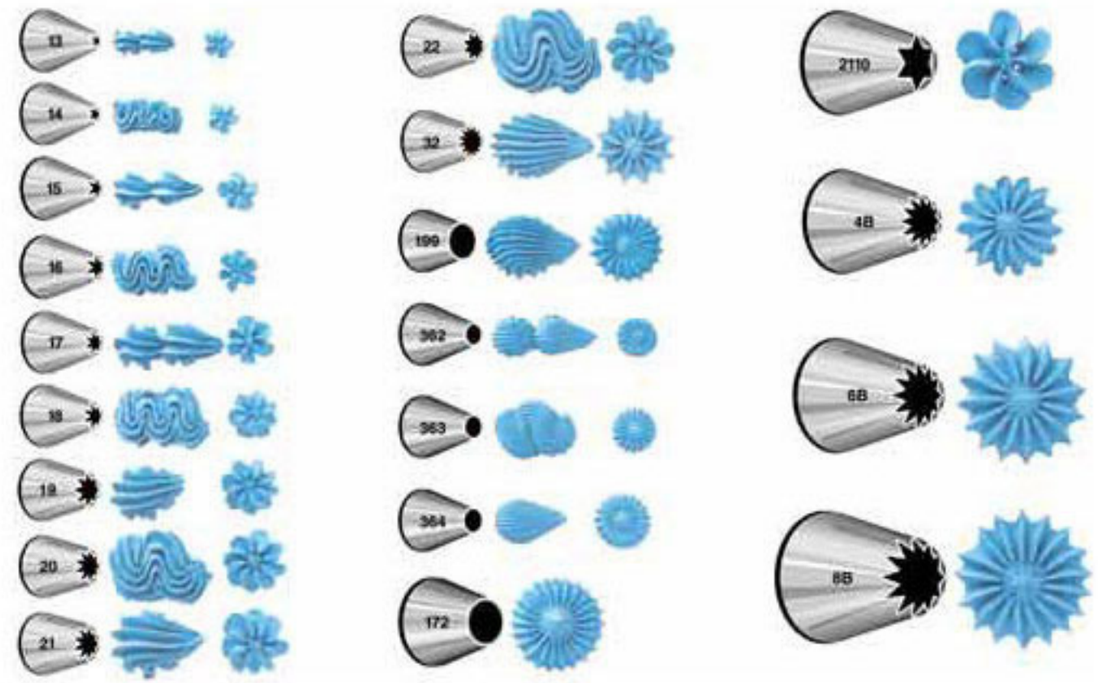
a - Douilles à embouts ronds

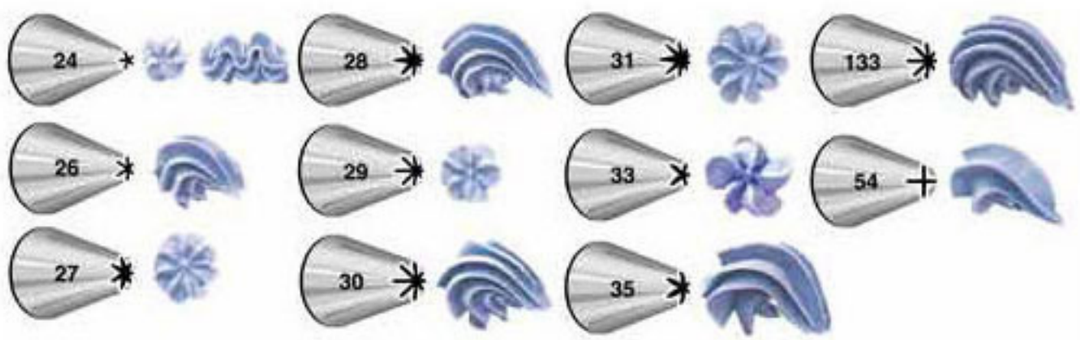
Ces douilles vous permettront de faire des successions de petits ou gros points, ce sont également elles que nous utilisons pour écrire généralement. La très longue (n°230) permet également de fourrer l'intérieur des cupcakes par exemple.



b - Douilles à embouts étoiles ouvertes et fermées

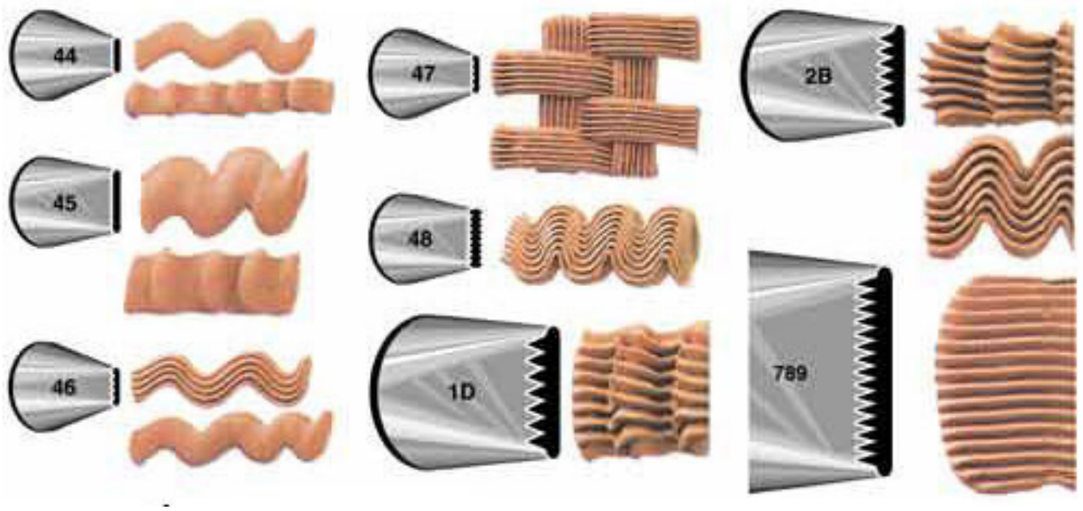
Ces douilles vous donneront de jolies décorations en forme d'étoiles ouvertes (les bleues) et fermées (les violettes). On pourra également obtenir des effets comme des vagues ou une succession de coquillages pour faire des frises tout autour d'un gâteau.





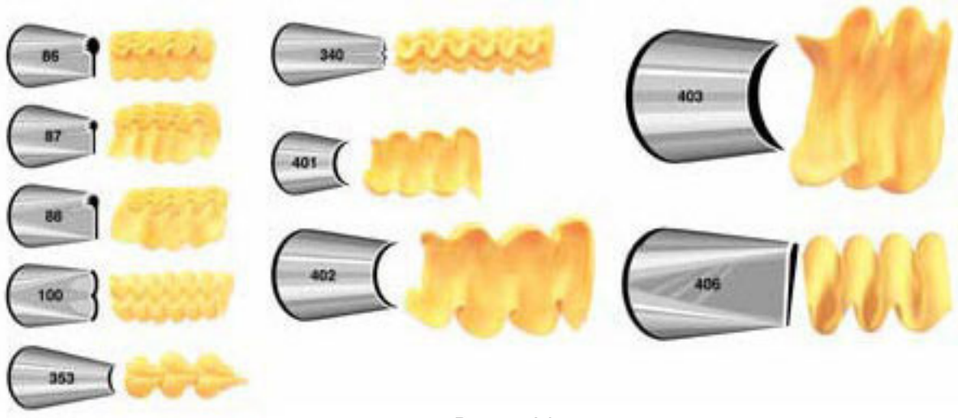
c - Douilles à embouts paniers

Comme leur nom l'indique, ces douilles feront un parfait rendu pour tout ce qui est panier ou autre quadrillage avec un effet tissé.



d - Douilles à embouts ondulations

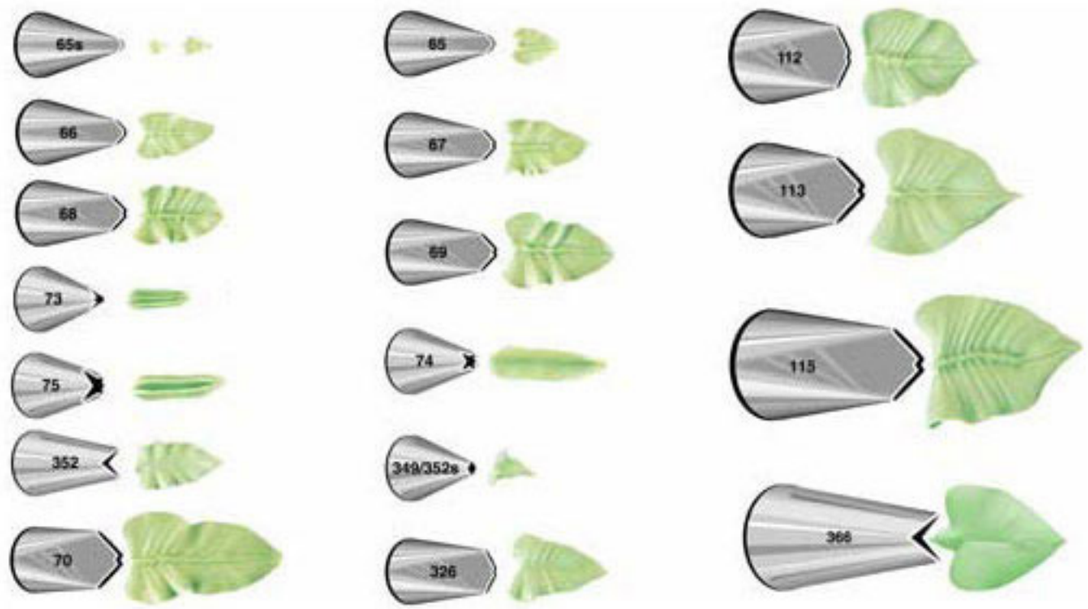
Avec ces douilles, vous produirez de jolies ondulations, comme des vagues. Vous pourrez également obtenir un effet ruban en froufrous pour vos gâteaux de princesses.



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

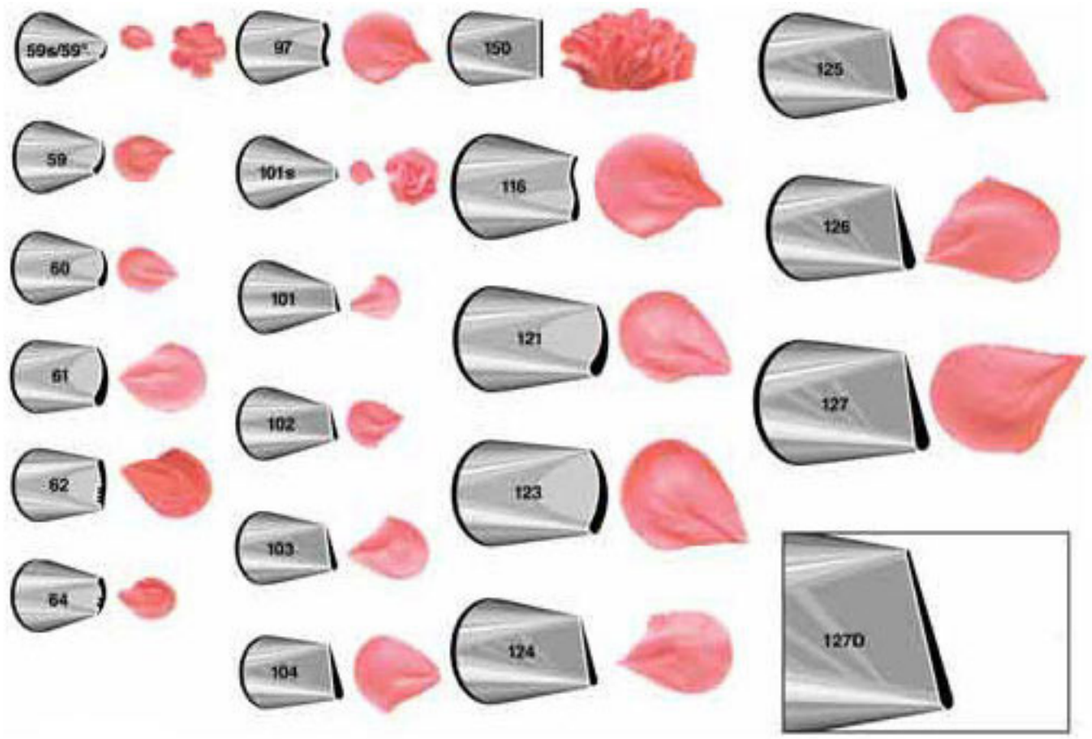
e - Douilles à embouts feuilles

Envie de créer vos propres feuilles en crème au beurre ? Voilà les douilles parfaites pour y parvenir. Après quelques essais, vous pourrez obtenir un résultat réaliste facilement.



f - Douilles à embouts pétales

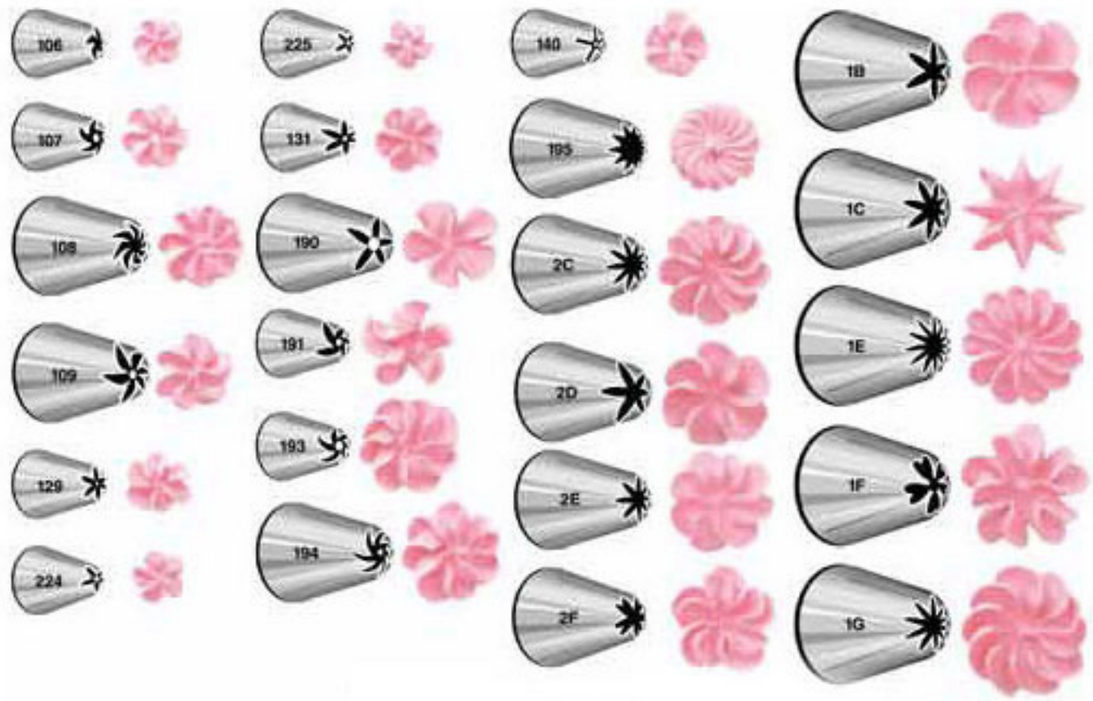
Et pour aller avec les jolies feuilles ci-dessus, voilà les douilles qui vous permettront de réaliser des pétales de diverses tailles et formes afin de créer un magnifique bouquet.



Par Jessica Quillet de MyCake.fr

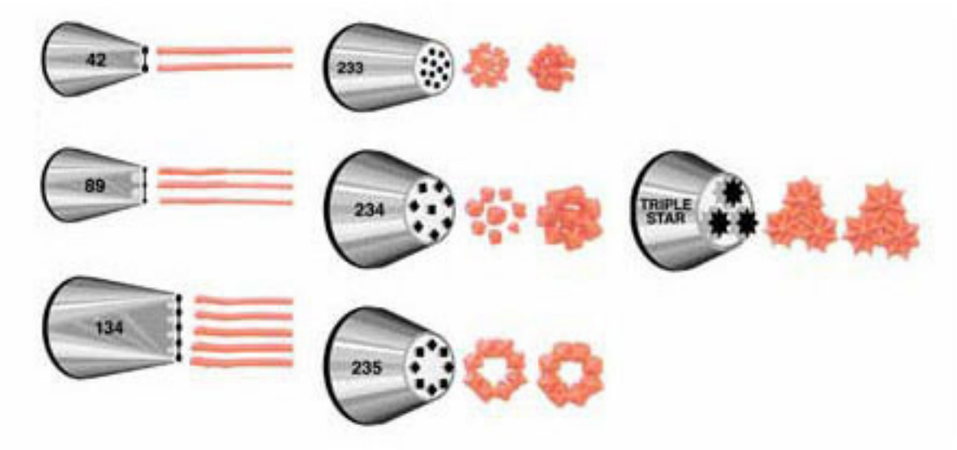
g - Douilles à embouts fleurs

Néanmoins, si vous n'avez pas le temps de confectionner vous même vos fleurs dans le détail, vous pourrez utiliser les douilles ci-dessous pour obtenir un résultat floral tout simplement d'un seul geste.



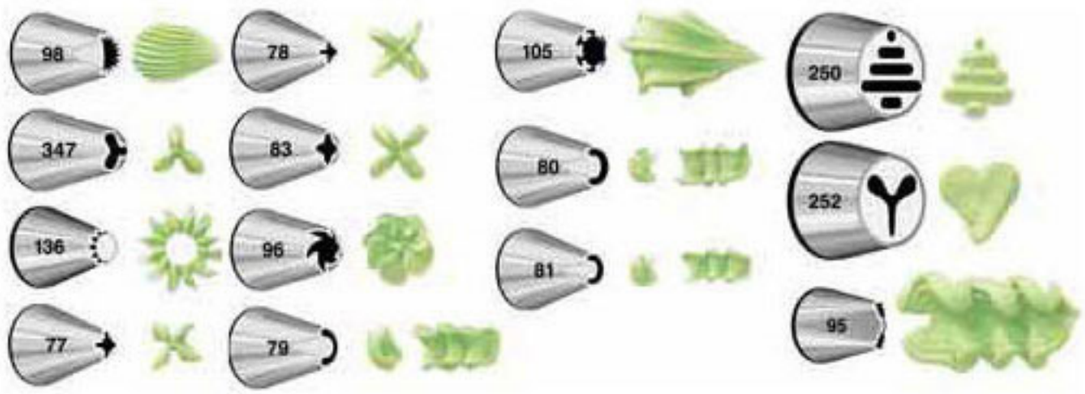
h - Douilles à embouts avec ouvertures multiples

Ces douilles à ouvertures multiples vous permettront de réaliser des cheveux, de l'herbe ou des spaghettis au grès de vos envies.



i - Douilles à embouts spéciaux

Si vous avez une imagination débordante ou des envies particulières, Wilton a créé également ces embouts spéciaux.



j - Douilles à embouts pour gauchers

Et parce qu'il n'est pas toujours évident d'obtenir la forme désirée en poche à douilles lorsque l'on est gaucher (les formes étant généralement étudiées pour droitiers), Wilton a mis en place quelques douilles pour eux.

Voilà, ne vous reste plus qu'à laisser parler votre imagination !^^

11- J'ai loupé mon gâteau...

A qui n'est-il pas arrivé de louper son gâteau sans trop savoir pourquoi ? Voilà différentes caractéristiques d'un gâteau que nous dirons « loupé », et les différentes causes possibles :

Mon gâteau est tout craquelé

- La température du four était trop haute
- Il y a trop de farine
- Il y a trop de levure
- La pâte a été trop mélangée

Mon gâteau a une bosse au dessus

- Le four était trop chaud lorsque la cuisson a commencé
- Il y a trop de farine
- La pâte n'a pas été lissée avant de mettre le moule au four

Mon gâteau est retombé

- La température du four était trop basse
- Le gâteau a été piqué (quand on vérifie la cuisson) alors qu'il n'était pas assez cuit
- Le gâteau a été enlevé du four trop tôt
- Il y a trop de sucre
- Il y a trop de levure
- Il n'y a pas assez de farine

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

La couleur du bas de mon gâteau est plus foncée que le dessus

- Les moules de couleur sombre attirent plus la chaleur. Il faut le placer plus haut dans le four.
- Le moule est abîmé ou voilé, ce qui engendre une cuisson inégale
- La moule est trop profond ou trop large

Mon gâteau est trop clair

- La température était trop basse
- Il y avait un autre moule trop près lors de la cuisson

Les côtés de mon gâteau sont trop cuits

- La température du four était trop chaud
- Le bord du moule touchait un autre moule ou touchait un côté du four

=> pensez à la cuisson au torchon mouillé !

La texture de mon gâteau est granuleuse

- La température du four était trop basse
- La pâte a été trop mélangée
- Il y a trop de farine
- Il y a trop de levure

Mon gâteau est tout dur

- La température était trop haute
- Il n'y a pas assez de sucre
- Il y a trop de farine

Mon gâteau est pâteux

- La température était trop basse
- La gâteau est resté trop longtemps dans le moule après la sortie du four

Mon gâteau n'est pas assez haut :

- La température était trop haute
- Il n'y avait pas assez de levure
- La levure était trop vieille
- La pâte a été trop mélangée
- Les oeufs étaient trop froids (toujours utiliser des oeufs à température ambiante)
- Le beurre était trop froid
- Le moule est trop grand par rapport à la quantité de pâte

Mon gâteau a accroché au moule :

- Le gâteau n'était pas assez cuit
- Le moule n'a pas été assez beurré et fariné
- Le moule est abimé ou voilé

=> Pensez à le chemiser de papier sulfurisé

Par Jessica Quillet de MyCake.fr

Apprenez en plus maintenant sur Mycake.fr

Voilà, j'espère que ce fichier vous aura été utile et qu'il vous aura plu de le lire, autant qu'il me l'a été de l'écrire. ^^

Partagez vos recettes et gâteaux avec nos autres membres dès aujourd'hui !
Découvrez également plus de recettes, d'explications et de conseils sur le blog de Mycake.fr !

Allez sur Mycake.fr !