Mumber Cake de Aà 2





Introduction

Bonjour à tous et bienvenue dans cet atelier de MyCake Academy sur le Number Cake.

Vous allez y découvrir de nombreuses recettes, techniques et astuces pour réaliser ce gâteau festif que l'on adore.

Ainsi, vous pourrez épater vos invités, visuellement et gustativement.

Ce support écrit a pour principe de vous faire des rappels des vidéos de l'atelier. N'hésitez pas à aller voir les vidéos pour plus de détails.

Nous commencerons tout d'abord par de la théorie.

Je sais que la plupart d'entre vous aime passer directement à la pratique. Néanmoins, je vous conseille fortement de suivre la formation dans l'ordre dans lequel je vous la présente, afin d'acquérir toutes les connaissances nécessaires à la réalisation d'un Number Cake dans les meilleures conditions.

La première partie me permettra de vous présenter le principe même de la constitution d'un Number Cake.

Ensuite, vous découvrirez tout le matériel dont vous aurez besoin pour réaliser toutes les recettes de cette formation.

Puis, je vous expliquerai comment gérer de manière efficace votre planning pour réaliser un Number Cake, de sa conception à la dégustation.

Ensuite, vous pourrez passer à la pratique.

Si vous venez à avoir des questions, n'hésitez pas à me les poser directement par écrit sous chaque leçon. Je me ferai un plaisir d'y répondre au plus vite.

Et lorsque vous aurez réalisé vos propres Number Cakes, surtout envoyez moi les photos par mail à jessica@mycake.fr pour me les montrer. Cela me ferait vraiment vraiment plaisir!

Le Principe du Number Cake

1.1 - Les Biscuits

On met généralement 2 étages de biscuits de forme identique.

Il faut que le biscuit soit :

- · assez épais pour soutenir les décorations et ne pas se casser,
- · assez fin pour pouvoir facilement se découper et être dégusté.

Pour le choix des recettes, vous pouvez utiliser :

- un biscuit sec (pâte sablée, pâte sucrée, pâte feuilletée etc.). Dans ce cas là, la découpe du gabarit se fait avant la cuisson.
- un biscuit moelleux (dacquoise, génoise, biscuit cuillère, biscuit madeleine etc.). A ce moment-là, il faut faire la découpe du gabarit après la cuisson.



1.2 - Les Garnitures

Les garnitures sont les recettes les plus gourmandes et les plus variées que l'on peut utiliser pour réaliser un Number Cake.

Il faut retenir que le point le plus important est d'avoir au moins une garniture avec un excellent maintien une fois pochée, afin qu'elle puisse soutenir le poids du biscuit et des décorations.

Comme exemple de garniture avec un bon maintien, vous pouvez utiliser :

- · une crème chantilly mascarpone,
- une crème mousseline (qui est une crème pâtissière montée au beurre pommade),
- · une crème au beurre meringuée,
- · une ganache montée au chocolat,
- ou encore une crème diplomate (qui est une crème pâtissière montée avec de la crème fouettée) etc.

Cette garniture sera pochée généralement en pointe à l'aide d'une poche à douille avec une douille de gros calibre, comme on utilise pour les cupcakes. Vous pourrez utiliser aussi bien des douilles lisses que des douilles cannelées, c'est juste une question d'esthétique.

Une fois que vous avez votre garniture principale, rien ne vous empêche d'apporter d'autres garnitures en complément avec un moins bon maintien comme :

- · des curds de fruits,
- · des gelées,
- du praliné,
- de la pâte à tartiner etc.

Par contre, pas de garniture coulante comme :

- · de la sauce au chocolat,
- · du caramel coulant,
- · de coulis de fruits etc.

De manière générale, je vous conseille de prévoir environ 700g de garniture avec un bon maintien pour remplir deux niveaux d'un chiffre ou d'une lettre de format A4.

A côté de cela, vous pouvez bien entendu rajouter des fruits frais. On les voit souvent en décoration des Number Cakes, mais rien ne vous empêche d'en mettre également dans le niveau du dessous que l'on ne voit pas avant la découpe. Faites juste attention à ce que vos fruits ne perdent pas trop d'eau pour ne pas détremper votre biscuit.

Vous pouvez également rajouter de la texture dans le niveau du dessous, comme un croustillant que vous poseriez sur le premier biscuit tout en bas. Par contre, je vous déconseille de le mettre dans le niveau au dessus pour que la découpe se fasse plus facilement lors de la dégustation.



1.3 - Le Montage

Lors du montage d'un Number Cake, il y a plusieurs points auxquels il faut faire attention.

Tout d'abord, souvenez-vous qu'un Number Cake est un gâteau très fragile contrairement à un Layer Cake de Cake Design.

En effet, un Layer Cake est un gâteau à étages (comme le Number Cake) mais les épaisseurs de fourrage sont généralement pleines, il n'y a pas de «trous» comme quand on poche notre garniture pour le Number Cake.

Donc lorsqu'on rajoute nos étages de biscuits par dessus, ils sont bien maintenus sur toute la surface de la garniture, alors qu'avec un Number Cake, il y a des vides entre chacune de nos pointes de pochages.

C'est pourquoi je vous conseille vivement de faire votre montage directement sur votre plateau de service. Cela vous permettra d'éviter une potentielle catastrophe en transportant le Number Cake du plan de travail à votre plateau de présentation.

Une autre différence avec les Layers Cakes, c'est qu'il faut monter le Number Cake le plus tard possible. Ce n'est pas un gâteau que l'on peut faire plusieurs jours à l'avance.

Si on le fait trop tôt, on risque d'avoir la garniture qui s'oxyde, les biscuits qui ramollissent ou encore les décorations qui fondent.

Revenons au principe de montage de notre Number Cake.

Au commencement du montage, il faut que vos biscuits et vos garnitures soient bien froids. C'est un point très important pour avoir un rendu stable qui ne casse pas et ne fond pas non plus.

Vous prenez donc le plateau de service.

Si vous utilisez un biscuit sec, vous mettez une petite quantité de garniture pour faire office de «colle» entre le plateau et le biscuit.

S'il s'agit d'un biscuit moelleux, ce n'est pas nécessaire car son humidité résiduelle permettra un bon maintien sur le plateau directement.



Une fois votre biscuit placé sur le plateau, s'il s'agit d'un biscuit moelleux, vous l'imbibez de sirop de sucre pour être certain qu'il conserve bien son humidité et son moelleux à la dégustation.

On peut alors commencer à pocher notre garniture avec un bon maintien. On fait d'abord tous les contours de notre forme, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur du biscuit. On s'arrange pour que la garniture ne colle pas trop les bords, car lorsque l'on va mettre l'étage de biscuit au dessus, elle va s'étaler, et on ne veut pas qu'elle déborde en dehors du biscuit en bas.

On fait aussi très attention à la pocher à la même hauteur, pour ne pas avoir un étage bancal au dessus.

Ensuite, on peut remplir l'intérieur de la surface de notre biscuit. Même si vous rajoutez d'autres garnitures, je vous conseille quand même de faire une couche de celle qui a un bon maintien d'abord. Vous pouvez ensuite rajouter vos curds, vos gelées ou vos fruits par exemple entre les pointes à l'intérieur du biscuit.

En général, on ne met rien sur les pointes de garnitures qui sont sur les côtés, pour avoir un rendu bien net au visuel au final du montage.

Une fois que votre premier niveau est fini, si la garniture vous semble un peu souple ou s'il fait chaud chez vous, n'hésitez pas à mettre le Number Cake au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes pour réapporter de la stabilité à votre garniture. En effet, le froid permettra de refiger la matière grasse de celleci.

Ensuite, vous pouvez ajouter délicatement votre deuxième biscuit par dessus en appuyant légèrement pour le faire adhérer à la garniture en dessous. Attention, le but n'est pas d'écraser le tout, juste de le faire légèrement coller à la garniture pour avoir un meilleur maintien.

Si vous utilisez un biscuit moelleux, imbibez le également de sirop de sucre pour cet étage.

Enfin, on peut à nouveau pocher toute la surface de biscuit de l'étage du dessus avec notre garniture. Dans le même principe, je vous conseille d'abord de pocher les contours externes et internes du biscuit, puis de remplir l'intérieur de la surface.

On peut alors remettre notre Number Cake au frais pendant une quinzaine de minutes, et on se prépare à passer aux décorations.



1.4 - La Décoration

La décoration du Number Cake est la partie dans laquelle vous pouvez le plus laisser parler votre imagination. C'est vraiment la partie «libre» de la conception de ce gâteau.

Concrètement, vous pouvez mettre un peu tout ce qui vous passe par la tête en décoration, à partir du moment où c'est adapté au contact alimentaire, bien entendu.

On essaie quand même de garder une certaine cohérence dans notre décoration, que ce soit avec le thème de l'évènement ou la concordance avec les parfums à l'intérieur du Number Cake. Le but n'est pas de rajouter tout ce qui nous tombe sur la main sans réfléchir. On risquerait alors de surcharger la décoration, et cela enlèverait tout le principe de légèreté de ce gâteau.

Voilà des exemples de décorations que vous pourrez mettre :

- Tout d'abord, des fruits bien entendu. Vous pouvez les mettre sous de nombreuses formes, qu'ils soient frais, entier ou coupés en tranche. Vous pouvez les mettre confits ou séchés ou même en chips encore.
- Juste si vous les utilisez frais, je vous conseille vivement de les recouvrir de nappage neutre ou de confiture d'abricot pour les faire briller et les protéger un peu de l'oxydation de l'air. Essayez de les équeuter aussi. Je sais qu'on voit souvent des fraises ou des cerises avec leur petite queue verte qui donne un joli visuel, mais ce n'est pas agréable à manger, donc n'hésitez pas à les enlever.
- A l'opposé des fruits, vous avez tous les bonbons et les confiseries au chocolat du commerce, les smarties, les ferrero, les KitKats, les kinders, les chamallows, les pop-corn et j'en passe.
- · Vous avez également les biscuits comme les oréos ou les speculoos.
- On retrouve également beaucoup les meringues et les macarons parce qu'on peut les colorer à volonté et leur donner plein de formes variées.
- On peut aussi mettre des fleurs comestibles ou des fleurs en azyme et pâte d'amande. Alors attention là, ne mettez pas n'importe quelle fleur du commerce. Il faut bien qu'elle soit spécialisée pour le contact alimentaire.
- Dans le même principe, vous avez toutes les herbes de cuisine comme le basilic et la menthe par exemple.
- Par dessus vous pouvez saupoudrer de la noix de coco ou des copeaux de chocolat ou des fruits secs concassés.





Bref, vous n'avez que l'embarras du choix au final.

D'ailleurs, si vous avez du mal à faire un choix, je peux vous conseiller par exemple d'utiliser l'association suivante.

Tout d'abord :

choisissez 2 ou 3 fruits que vous couperez joliment en morceaux s'ils sont trop gros.

Ensuite pour le volume ajoutez de la meringue ou des biscuits ou des macarons. Ajoutez après un peu de chocolat sous la forme que vous souhaitez, un carré ou une friandise au chocolat par exemple.

Et finissez éventuellement, mais ce n'est pas obligatoire, en saupoudrant quelque chose par dessus, des copeaux de chocolat ou des zestes d'agrumes, du cacao amer, des fruits secs concassés ou simplement du sucre glace.

Bref, c'est une idée d'association comme une autre si jamais vous manquez d'inspiration.

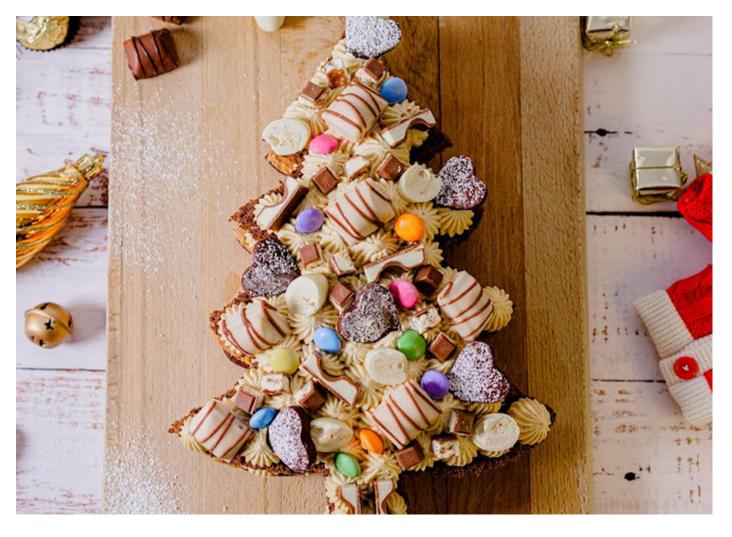
Pour la mise en place des décorations sur le Number Cake, vous pouvez laissez parler votre âme d'artiste bien entendu.

Néanmoins, j'aime bien faire mes décorations en réalisant un schéma type que je reproduis sur tout le Number Cake. Déjà, cela me permet d'avoir un visuel homogène, mais ça permet aussi que mes convives se retrouvent avec un peu de tous les éléments de décoration dans leur part de gâteau.

Par exemple, je vais mettre une meringue, puis un morceau de fraise puis 3 myrtilles puis un petit chocolat, et je recommence une meringue, puis un morceau de fraise puis 3 myrtilles et le petit chocolat et je continue de la même manière sur toute la surface du gâteau.

Ce n'est absolument pas une règle, c'est juste le principe que j'applique à mes Numbers Cakes. Je vous laisse ensuite faire votre choix pour les vôtres. Le plus important est que vous vous fassiez plaisir bien entendu.

Une fois que vous avez fini de décorer votre Number Cake, nettoyez le plateau de service autour du gâteau si jamais il y a des éléments de décorations qui sont tombés dessus (notamment quand on saupoudre quelque chose). Et ensuite, mettez votre Number Cake au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.





1.5 - La Découpe

Tout d'abord, il faut définir le nombre de parts dont sera composé votre Number Cake.

Généralement, on compte environ 6 parts de gâteau par chiffre ou par lettre de format A4, mais c'est assez difficile de faire une généralité avec la multitude de forme que l'on peut avoir. En effet, on aura plus de parts à couper dans un 8 que dans un 1, comme on aura plus de parts dans un M que dans un i.

Pour un 1 ou un i de format A4, je compte plutôt 4 parts par exemple.

Il faut voir aussi s'il y a d'autres choses à manger en accompagnement du Number Cake. On fera de plus petites parts s'il est en fin d'un repas par exemple, ou de plus grosses s'il s'agit de la pièce principale comme pour un goûter d'anniversaire.

Bref, tout cela pour vous dire qu'il est assez complexe de faire une règle précise sur le nombre de parts d'un Number Cake.

Le plus simple et le plus efficace est que vous preniez le gabarit que vous utiliserez pour découper vos biscuits, et que vous imaginiez comment vous couperez les parts à l'intérieur de celui-ci. Cela vous permettra d'avoir une estimation du nombre de parts de votre Number Cake.

Parlons à présent de la découpe même des Number Cakes.

Car autant c'est super joli lorsque l'on apporte le gâteau sur son plateau, autant lors de la découpe, on peut facilement se retrouver avec des parts bien moins présentables.

En effet, la garniture qui se trouve dans le premier niveau en dessous peut facilement être écrasée par le biscuit du dessus lorsque l'on appuie sur celui-ci pour le couper.

Toute la complexité de la découpe du Number Cake vient de là, dans le fait de couper le biscuit de l'étage supérieur, sans appuyer sur celui-ci. C'est pourquoi je vous conseille deux techniques différentes pour faire vos parts.

• Pour la première technique, il vous faut utiliser un couteau à pain avec des dents. Vous maintenez l'étage supérieur de biscuit, pendant que vous sciez celui-ci délicatement avec le couteau à pain.

• Pour la deuxième technique, et c'est celle que je préfère, vous utilisez tout simplement une paire de ciseaux propre pour couper le biscuit de l'étage.

Une fois que vous avez coupé les parts au niveau du biscuit du haut, il ne vous reste plus qu'à prendre un couteau «normal» pour couper le Number Cake dans toute sa hauteur, ça ne pose plus de souci.

Ensuite, vous soulevez délicatement la part depuis la base pour l'emmener dans les assiettes.

Ce n'est pas compliqué en soit, mais c'est bien d'avoir ces astuces au préalable pour éviter la mauvaise surprise d'écraser son Number Cake pendant le service avant la dégustation.



2 - Le Matériel

Voilà le matériel nécessaire à avoir lorsque l'on veut réaliser des Number Cakes :

Un plateau de présentation

Il faut au moins 5 cm de plus pour la taille du support par rapport au gâteau, ça permet de bien poser les mains sur les côtés pour le soutenir facilement. Il faut aussi qu'il soit assez solide (pas de semelle fine), au moins 1cm d'épaisseur.

Un rouleau pâtissier

Le mieux est qu'il soit assez grand (50cm de long), de préférence en polyéthylène car il ne colle pas trop aux préparations et il se nettoie très facilement. N'hésitez pas à utiliser des anneaux de repères en silicone ou des règles à pâtisserie pour étaler votre pâte uniformément (5mm d'épaisseur pour les débutants et 3mm pour les "avancés").

Un robot pâtissier

Ce n'est pas obligatoire, mais c'est quand même plus simple. Prenez en un de bonne qualité dès le début (surtout au niveau de la puissance du moteur).

- Un four
- Une spatule coudée

Principalement pour étaler les biscuits moelleux avant cuisson.

- Une maryse
- Une poche à douille et ses douilles

De préférence des douilles en acier inoxydable de gros diamètre. J'utilise un diamètre d'ouverture de douille de 10 mm pour les format A4 et un diamètre de 17mm pour un format A3 généralement. Par contre, les douilles peuvent être unie pour un pochage lisse ou crantée pour un pochage en étoile, ça c'est entièrement une question de goût visuel.

Des Gabarits

Retrouvez en annexe de nombreux gabarits.



3 - La Gestion du Planning

Au préalable :

- Définir le nombre d'invités
- Définir la taille et la forme du Number Cake
- Préparer les Gabarits et le plat de service
- · Définir les Recettes et les quantités d'ingrédients
- Définir les Décorations
- Prévoir :
- la liste de courses à faire de préférence au plus tard l'avant-veille de la réalisation,
- · la liste du matériel à avoir,
- · la place dans le réfrigérateur.

Pour la Réalisation :

- Faites les montage le plus tard possible (surtout la décoration avec des éléments qui ramollissent ou fondent),
- Si vous faites un biscuit sec la veille de la dégustation, chablonnez le (de chocolat fondu par exemple),
- Préparez le maximum d'éléments possibles la veille (les biscuits ou meringues de décoration, les garnitures "non montées", les biscuits moelleux, mais sans les couper, le sirop de sucre etc.).

Pour le transport, essayez de faire le montage à l'endroit où se fera la dégustation. Si pas possible :

- Prenez une boîte de transport plus large que le Number Cake de 5cm max,
- · Prenez une boîte de transport plus haute que le Number Cake,
- · Utilisez un tapis anti-dérapant sous le plat de service,
- Si biscuit sec, mettez un peu de la garniture avec le bon maintien entre le plateau de service et le biscuit,
- Mettez la boîte bien à plat dans le véhicule de transport (pas sur les genoux), comme dans le coffre ou aux pieds,
- · Prévenez votre hôte de prévoir une place au réfrigérateur,
- · Placez les décorations une fois sur place.



4 - Les Recettes de Number Cakes

Vous retrouverez tout ce qu'il faut pour réaliser les 3 Number Cakes de la formation dans les fiches recettes que je vous ai transmises au niveau de l'atelier.

Ainsi vous pourrez faire:

- Un Number Cake Chocolat Fruits Rouges
- · Un Number Cake Citron Amande
- Un Number Cake Praliné



Le petit mot de la fin



Merci à vous de nous avoir fait confiance et de nous soutenir en faisant partie de My-Cake Academy.

C'est pour vous que MyCake met tout en oeuvre afin de trouver les meilleurs formateurs pour vous apprendre à réaliser des gâteaux bons et beaux.

Si vous aimez notre travail, venez découvrir toute la boutique de MyCake dès à présent avec nos ebooks et notre formation :

https://www.mycakeacademy.fr

Et n'hésitez pas à participer à notre communauté pour poser toutes vos questions et nous montrer vos créations : https://membre.mycake.fr

Vous y retrouverez de l'entraide, de la bienveillance et de nombreux conseils pour tous les niveaux de pâtisserie.

La Pâtisserie est un monde merveilleux et avec les bonnes astuces, tout sera à la portée de vos mains !

Encore un très grand merci à vous, et à très très bientôt!

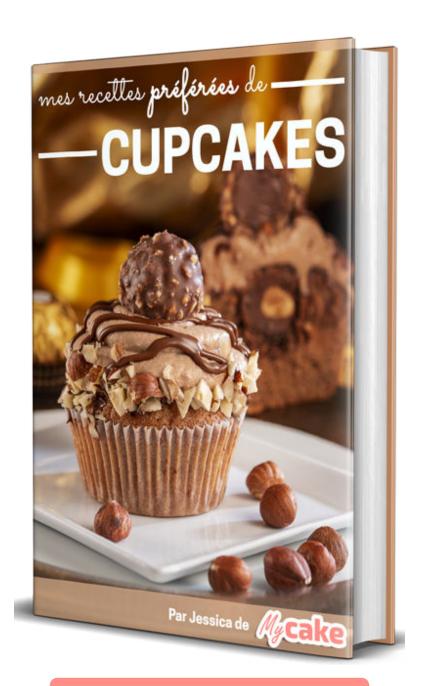


23 Recettes spéciales Cake Design



Le Découvrir

Mes recettes préférées de Cupcakes



Le Découvrir

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.