

LISTE DU MATÉRIEL CAKE DESIGN



Liste du matériel cake design

■ Matériel pour la préparation du gâteau



La balance électronique : permet de mesurer au gramme près, ce qui est crucial pour respecter les recettes de biscuits et de crèmes.



Batteur électrique ou robot pâtissier allié incontournable en cake design. Equipé d'une feuille, d'un fouet et d'un crochet il permet de mélanger, fouetter, pétrir et émulsionner rapidement, tout en garantissant une pâte homogène.



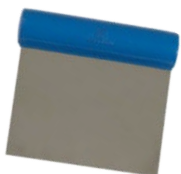
Le robot coupe : permet de mixer, émulsionner ou pétrir.



Le mixeur plongeant : indispensable pour mélanger et homogénéiser des appareils.



Le rouleau à pâtisserie : outil essentiel pour étaler uniformément les pâtes utilisées en cake design : pâte à sucre, pâte sablée, pâte d'amande, pâte brisée, etc. Il en existe différents types (bois, plastique, silicone) et longueurs selon les usages.



Le coupe-pâte : c'est un petit outil plat en métal utilisé pour diviser la pâte.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour la cuisson



Les moules : en général hauts (7 à 10 cm), ronds ou carrés et en aluminium pour cuire des cakes. Ils existent en 15, 20, 25 cm de diamètre et 8 à 10 cm de hauteur.



Les cadres à génoise : utilisés pour réaliser des biscuits pour des gâteaux cake design. Ils permettent une cuisson plus rapide.



Les tapis de cuisson (silpat et silpain) : disposés sur les plaques ils permettent une cuisson uniforme des biscuits.



Papier sulfurisé : utilisé pour chemiser les moules avant la cuisson.



Le spray de démoulage : permet d'éviter que le gâteau ne colle au moule.



Le pinceau de cuisine : utilisé pour beurrer les moules et ainsi faciliter le démoulage ou pour imbiber les couches de gâteau.



Le clou de cuisson : petit outil en métal, en forme de clou ou de tige plate, en aluminium ou en acier inoxydable. Il se place au centre du moule avant d'enfourner le gâteau. Son rôle est de conduire la chaleur jusqu'au cœur de la pâte, ce qui permet une cuisson plus homogène.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour la cuisson (suite)



Le minuteur : un outil précis et indispensable pour respecter les temps de cuisson, surtout dans les préparations sensibles comme les sponge cakes ou les mud cakes, qui peuvent facilement se dessécher ou rester crus au centre.



La grille de refroidissement : après cuisson, le gâteau doit être refroidi à l'air libre pour évacuer l'humidité. La grille de refroidissement permet à l'air de circuler dessous.

■ Matériel pour la préparation des garnitures



Les récipients "cul de poule" : indispensables pour mélanger les différents ingrédients et préparer les pâtes à gâteaux, crèmes ou garnitures. Ce sont des bols en inox ou en verre (idéal pour les micro-ondes) et de différentes tailles.



La maryse : spatule en silicone, indispensable pour racler les bols, incorporer des ingrédients délicatement ou lisser des crèmes.



Le fouet manuel : outil de base utilisé pour mélanger, lisser, émulsionner ou incorporer délicatement des ingrédients, lorsqu'il n'est pas nécessaire d'utiliser un robot électrique.



La corne : utilisée pour racler (corner) le fond d'un saladier ou remplir les poches à douilles de garnitures.



Le thermomètre sonde : ustensile incontournable pour maîtriser la cuisson du sucre, sirop, chocolat ou caramel.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour le montage du gâteau



Le couteau à génoise : outil essentiel dans l'univers de la pâtisserie. Pour réaliser des tranches d'épaisseur égale, nous vous conseillons d'utiliser également un cercle à tarte comme gabarit.



La lyre à génoise : permet d'avoir des tranches régulières sans émietter le biscuit. Cet ustensile est constitué d'un cadre en métal au milieu duquel est tendu un fil dont on peut régler la hauteur pour découper facilement le gâteau. Il existe également des lyres à plusieurs fils afin de diviser un gâteau plus rapidement.



Le plat tournant (ou plateau rotatif) : indispensable pour monter et lisser le gâteau plus facilement. Il permet de tourner facilement le gâteau pour travailler tous les côtés sans avoir à se déplacer.



Les disques cartonnés : placés sous le gâteau ils permettent de le protéger, de le décorer facilement, de le présenter et de le transporter plus facilement lors de sa conception.



La poche et ses douilles : utilisées pour garnir chaque tranche de gâteau et pocher le tour du gâteau de crème. Les poches existent de différentes matières. Certaines peuvent être utilisées plusieurs fois après nettoyage. Un large choix de types de douilles sont disponibles selon les effets de garnissage ou de décoration souhaités.



La spatule plate ou coudée : outil incontournable pour étaler uniformément les garnitures lisser la crème sur et autour du gâteau. Elles existent en plusieurs tailles.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour le montage du gâteau (suite)



Le niveau à bulle : il vous permettra de vérifier que le gâteau est bien droit et stable lors du montage.



Le racloir et lisseur : permettent d'obtenir une couche de crème bien lisse, régulière et des angles droits nets sur le gâteau. Il en existe de toutes les tailles.



Rouleau en silicone ou en plastique : permet d'étaler la pâte à sucre. Eviter les rouleaux en bois car la pâte à sucre accroche.



Le lisseur à pâte à sucre : nécessaire pour affiner la surface du gâteau.



Le disque à ganache : permet de lisser la crème sur les bords du cake de manière uniforme avec des angles droits. Le diamètre des disques doit être légèrement supérieur à celui du moule, cette différence de diamètre correspond à l'épaisseur de crème (environ 1cm).

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour la décoration



Le rouleau en PVC : idéal pour étaler la pâte à sucre (en silicone ou en plastique). La pâte à sucre accroche sur les rouleaux en bois.



Gants fins : permettent d'éviter que la pâte à sucre ne reste collée aux doigts.



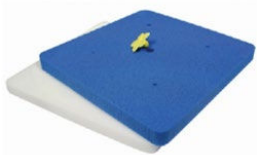
Les emporte-pièces et découpoirs : permettent de façonner de façon précise biscuits, sablés, pâte à sucre, pâte d'amande.



La passette : permet de fleurir le plan de travail avec du sucre glace pour abaisser la pâte à sucre



Outils de modelage (bouliers, scalpels, ébauchoirs) : permettent de sculpter les détails en pâte à sucre ou pâte de modelage.



Le tapis de modelage : ce tapis épais à la surface molle est idéal pour façonner des fleurs, des feuilles et autres découpes de pâte à sucre ou gum paste.



Les supports de séchage : ils sont conçus spécialement pour sécher et former des fleurs et feuilles en pâte à sucre.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour la décoration (suite)



Les moules en silicone: permettent de réaliser des moulages 3D pour des effets plus complexes.



Tiges à fleurs : utilisées pour y accrocher de petits éléments en pâte à sucre (étoiles, ballons...) ou en feuille azyme et piquées dans le gâteau cake design. Elles sont idéales aussi pour la structure interne des figurines. Elles existent en différentes couleurs (vert, blanc, doré, argentés), épaisseurs et tailles.



Les ciseaux ou couteau d'office : pour découper des éléments décoratifs avec soin ou ajuster des matériaux souples.



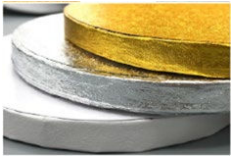
Le rhodoïd : bande transparente rigide en plastique alimentaire, qui peut être utilisée pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets ou réaliser des décors en chocolat en forme de spirale, ruban ou tube.



Les feuilles guitares : feuilles transparentes, souples et lisses en plastique alimentaire (polyester), elles sont surtout utilisées dans le travail du chocolat, pour réaliser des éléments de décor comme les éclats de chocolat ou des figurines.

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour les finitions



Les supports à gâteau (cake board) : support principal sur lequel repose tout le gâteau. Il doit être solide, stable et légèrement plus grand que le gâteau, pour permettre une manipulation facile sans abîmer les décorations.



Les dowels : ce sont les éléments structurants verticaux que l'on insère dans les couches inférieures du gâteau pour soutenir les étages supérieurs. Sans eux, le poids des couches du dessus comprimerait les couches du bas, provoquant un affaissement. On distingue plusieurs types de dowels : en bois, en plastique alimentaire, sous forme de tiges ajustables avec pieds (pour des structures lourdes).



La tige centrale (ou spine) : pour les gâteaux très hauts ou transportés sur de longues distances, une tige centrale est recommandée. Il s'agit d'une tige rigide, souvent en bois, plastique renforcé ou métal inox, qui traverse tous les étages du gâteau, depuis la base jusqu'au sommet. Elle est parfois vissée dans le plateau de base ou fixée dans un socle percé.



Rubans, figurines, toppers personnalisés : pour ajouter une touche thématique (mariage, anniversaire, baby shower). Ce sont des accessoires non comestibles.



Moules ou tapis en silicone et pochoirs : pour réaliser des éléments en relief (perles, dentelles...).

Liste du matériel cake design

■ Matériel pour les finitions (suite)



Pinceaux alimentaires : outil idéal pour appliquer les colorants, la colle alimentaire ou peindre des détails (yeux, motifs, ombrages).



Aérographe alimentaire : permet de vaporiser une fine couche de couleur pour réaliser des dégradés, des fondus sur une couverture de gâteau en pâte à sucre.



Colle alimentaire : utile pour fixer les éléments décoratifs sur le gâteau (nœuds, fleurs, perles). La glace royale peut également être utilisée comme collage.



Pinces : outil fin et précis, souvent en inox ou en plastique alimentaire, conçu pour manipuler les éléments décoratifs très fragiles, comme les feuilles d'or par exemple.