Le matériel du premier layer cake

Un équipement limité, choisi par fonction et vérifié avant la première fournée.

Peser et cuire

Privilégiez des mesures reproductibles. Le diamètre des moules et la masse de pâte déposée doivent être connus.

• Balance avec tare : toutes les formules du parcours sont exprimées en grammes.

• Trois moules de 15 cm : ils permettent de cuire séparément les disques sans découper un très haut biscuit.

• Papier cuisson et grille : faciliter le démoulage et laisser circuler l’air pendant le refroidissement.

• Batteur : utile pour le foisonnement de la génoise ; la maryse sert ensuite à incorporer sans écraser la mousse.

Monter et lisser

La stabilité du poste compte davantage que le nombre d’accessoires.

• Support rigide apte au contact alimentaire : il doit porter le gâteau sans fléchir.

• Plateau tournant : testez sa rotation et son adhérence avant de poser le gâteau.

• Spatule coudée : pour déposer et déplacer la crème.

• Lisseur droit : plus haut que le gâteau, avec un bord propre et régulier.

• Deux bols : séparer crème de sous-couche et réserve de finition.

Reporter les achats secondaires

Pour ce projet, les outils de modelage, grands coffrets de douilles et accessoires de pièces montées peuvent attendre. Ils deviennent utiles lorsqu’une technique précise l’exige.

• Choisissez d’abord un décor simple à la spatule.

• Une poche peut faciliter la régularité d’une garniture, mais elle n’est pas obligatoire.

• N’achetez pas de supports internes sans apprendre leur mise en œuvre pour un projet défini.

Faire le contrôle à sec

Avant toute recette, simulez le parcours du gâteau : plateau, réfrigérateur, boîte, transport. Vérifiez l’ensemble avec le support, pas seulement le diamètre du biscuit.

• Mesurer la hauteur disponible.

• Vérifier que les deux mains peuvent saisir le support.

• Prévoir un emplacement propre pour déposer une boîte ouverte.

À vérifier avant de commencer

[ ] Balance tarée

[ ] Moules identiques

[ ] Plateau stable

[ ] Outils alimentaires propres

[ ] Support rigide

[ ] Boîte à la bonne taille

[ ] Place au froid