Layer Cake Academy

Préparer le transport du gâteau

Protéger la forme, garder le gâteau à plat et organiser le froid jusqu'à l'arrivée.

Vérifier avant le départ

Le trajet se prépare dès le choix de la recette. Renseignez-vous sur l'espace réfrigéré à l'arrivée et sur la possibilité de poser les derniers décors sur place.

• Choisir un support rigide et une boîte dont le couvercle ne touche pas la finition.

• Maintenir la boîte et le support pour éviter les déplacements latéraux.

• Emballer séparément les décors fragiles et prévoir leur pose à destination.

Organiser le froid

Les préparations contenant des ingrédients sensibles doivent conserver des conditions de froid adaptées. L'ANSES recommande de limiter le trajet et d'utiliser un contenant isotherme ; sa recommandation générale est une zone froide du réfrigérateur à 4 °C.

• Mettre le gâteau au froid avant l'emballage selon sa recette.

• Utiliser une solution isotherme adaptée à la taille de la boîte et à la durée du trajet.

• Contrôler les conditions réelles avec un thermomètre ; la climatisation seule ne prouve pas le maintien au froid.

• Limiter l'attente à température ambiante et prévoir le rangement à l'arrivée.

Charger à plat

Installez la boîte sur une surface horizontale, propre et stabilisée. Un siège incliné laisse le gâteau pencher. Vérifiez le placement avant de démarrer.

• Porter le gâteau par son support, avec les deux mains.

• Éviter soleil direct, freinages brusques et objets pouvant tomber sur la boîte.

• Choisir un trajet aussi direct que possible.

Réceptionner

À l'arrivée, contrôlez la boîte et la tenue du gâteau, puis rangez-le selon les exigences de ses garnitures. Ne déduisez jamais sa sécurité du seul fait que la crème semble encore ferme.

• Noter une éventuelle rupture de froid et demander un avis adapté avant le service en cas de doute.

• Installer les éléments fragiles juste avant la présentation.

• Ce guide ne valide ni durée maximale de trajet ni durée de conservation ; elles dépendent de la recette et des températures mesurées.

À vérifier avant de commencer

[ ] Boîte fermée sans contact avec le décor

[ ] Support rigide et immobilisé

[ ] Transport à plat

[ ] Contenant isotherme adapté

[ ] Conditions de température vérifiées

[ ] Place au froid à destination

[ ] Décors fragiles séparés