ÉDITIONS KANTEEN • COLLECTION HAUTE PÂTISSERIE D'ART

Gâteaux Parfaits

Le Cake Design Expliqué Pas à Pas. 80 recettes & créations de prestige. La méthode d'atelier complète : génoises aériennes, molly cake, ganaches de couverture & lissage au millimètre, pièces montées stables, glaçages miroirs et fleurs comestibles.



Auteur : 100% Éditions Kanteen
Contenu : 80 Créations & Recettes • 5 Chapitres • Guide Complet de Cake Design • Macros, Pesées & Astuces d'Atelier

80 RECETTES | CAKE DESIGN | ÉDITIONS KANTEEN

PHILOSOPHIE & EXCELLENCE PÂTISSIÈRE KANTEEN

L'Art du Cake Design : La Rencontre entre Rigueur & Création

Bienvenue dans l'univers d'exception de **Gâteaux Parfaits : Le Cake Design Expliqué Pas à Pas**, conçu et édité par les **Éditions Kanteen**. Longtemps perçu comme une discipline réservée aux professionnels ou victime de préjugés sur les excès de pâte à sucre, le cake design contemporain s'est métamorphosé en un art gastronomique raffiné.

Notre ambition est claire : réconcilier l'esthétique spectaculaire des créations graphiques avec l'exigence gustative de la haute pâtisserie française. Chaque gâteau doit émerveiller le regard avant de séduire le palais par un équilibre millimétré de textures aériennes, de ganaches soyeuses et d'inserts fruités vibrants.

Dans ce guide magistral, nous partageons avec vous nos formules d'atelier éprouvées, nos courbes de températures exactes et nos techniques de charpente invisibles pour réussir à coup sûr vos gâteaux d'anniversaire, entremets de fête et pièces montées de prestige.

> **L'EXIGENCE D'ATELIER KANTEEN**
>
> *La règle d'or Kanteen : la structure ne doit jamais sacrifier le goût. Un gâteau de cake design réussi est d'abord un gâteau frais, moelleux et justement équilibré en sucre.*

GÉOMÉTRIE & CHIMIE DES BISCUITS

La Science des Pâtes Moelleuses & des Angles Droits Parfaits

Le secret d'un gâteau à étages impeccable réside dans la maîtrise de sa base : un biscuit capable de supporter le poids des couches supérieures tout en conservant un fondant exceptionnel à la dégustation.

Le **Molly Cake**, préparé sans beurre mais monté avec une crème liquide entière fouettée en chantilly serrée, constitue la colonne vertébrale du cake design moderne. Sa structure alvéolée régulière absorbe harmonieusement les sirops d'imbibage sans jamais s'affaisser.

Pour obtenir des arêtes vives et un lissage net à 90°, l'utilisation de disques acryliques supérieurs et inférieurs associés à une ganache de couverture au chocolat noir ou blanc (dosée au ratio précis selon la température ambiante) garantit une finition millimétrée digne des plus grands ateliers.

> **L'EXIGENCE D'ATELIER KANTEEN**
>
> *Refroidissez systématiquement vos génoises enveloppées dans un film étirable au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant la découpe : la mie se resserre et se découpe au couteau-scie sans aucune miette.*

DÉCORS NOBLES & SÉCURITÉ DE MONTAGE

Charpente Invisible, Glaçages Miroirs & Finitions d'Orfèvre

Empiler plusieurs étages de gâteaux requiert des principes d'architecture fondamentaux. Chaque étage doit reposer sur son propre carton rigide (cake board), lui-même soutenu par des tiges alimentaires (dowels en bois ou pailles polypropylène rigides) insérées dans l'étage inférieur.

Une tige centrale traversante scelle l'ensemble pour neutraliser les vibrations lors du transport. Côté finitions, nous privilégions les techniques nobles et contemporaines : le **glaçage miroir brillant** thermorégulé à 32°C pour un reflet parfait, les pochages floraux au cornet ou à la douille cannelée, et les touches d'or comestible pur.

Nous éliminons les arômes artificiels pour magnifier les chocolats de couverture pure origine, les gousses de vanille de Madagascar gorgées de grains noirs et les pulpes de fruits 100% naturelles.

> **L'EXIGENCE D'ATELIER KANTEEN**
>
> *Vérifiez toujours la température de votre glaçage miroir avec un thermomètre sonde précis : coulé trop chaud (au-dessus de 35°C), il glisse et découvre les bords ; coulé trop froid (en-dessous de 28°C), il fige en couches épaisses et ternes.*

TABLE DES MATIÈRES GÉNÉRALE

Sommaire des 5 Chapitres de Cake Design

CHAPITRE 01 • 16 RECETTES

Bases Fondamentales, Génoises Aériennes & Biscuits de Structure

Molly cake ultra-moelleux à la crème fouettée, génoise japonaise au coton, chiffon cake aérien vanille bourbon, biscuit joconde aux amandes et mud cake dense au chocolat noir.

CHAPITRE 02 • 16 RECETTES

Garnitures Gourmandes, Curds Soyeux & Inserts Fruités

Curd acidulé citron-passion, confit de framboises pures à la pectine NH, crémeux gianduja noisette, caramel onctueux au beurre salé et croustillants pralinés feuillantine.

CHAPITRE 03 • 16 RECETTES

Ganaches de Couverture, Crèmes au Beurre & Lissage au Millimètre

Ganache chocolat blanc de couverture haute tenue, crème au beurre à la meringue suisse (SMBC) soyeuse, lissage à angles droits parfaits et effet velours texturé.

CHAPITRE 04 • 16 RECETTES

Montage Stable, Gâteaux à Étages & Techniques de Sécurisation

Gabarits de découpe et disques acryliques, système de dowels et piliers de soutien, gâteau nude contemporain, pièces montées de mariage et transport serein.

CHAPITRE 05 • 16 RECETTES

Finitions de Prestige, Glaçages Miroirs, Pochages & Fleurs Comestibles

Glaçage miroir noir d'ébène ultra-brillant, pochage délicat à la douille russe, drapés en feuille de riz, décors en feuilles d'or 24 carats et macarons d'apparat.

CHAPITRE 01

Bases Fondamentales, Génoises Aériennes & Biscuits de Structure

Molly cake ultra-moelleux à la crème fouettée, génoise japonaise au coton, chiffon cake aérien vanille bourbon, biscuit joconde aux amandes et mud cake dense au chocolat noir.



Molly Cake Signature Kanteen à la Vanille Bourbon de Madagascar

Préparation : 25 min **Cuisson :** 65 min **Thermique :** 160°C chaleur statique **Portions :** Gâteau Ø 18 cm (12 à 14 parts) **Énergie :** 310 kcal

EXCELLENCE PÂTISSIÈRE & ÉQUILIBRE

Une texture infiniment aérée obtenue sans levure chimique excessive grâce au foisonnement naturel des blancs et de la crème entière.

CAKE DESIGN KANTEEN

PESÉES & INGRÉDIENTS PRÉCIS

- 250g d'œufs entiers frais à température ambiante (env. 5 œufs)
- 250g de sucre extra-fin
- 250g de farine de blé T45 tamisée deux fois
- 250g de crème liquide entière 35% MG bien froide
- 8g de poudre à lever sans phosphate
- 1 gousse de vanille bourbon de Madagascar (grains grattés)
- 1 pincée de fleur de sel de Guérande

PROFIL MACRONUTRITIONNEL

Protéines : 5g • **Glucides :** 38g • **Lipides :** 16g • **Fibres :** 1g

PROTOCOLE D'ATELIER PAS À PAS

1. Préchauffez votre four à 160°C en chaleur statique. Chemisez un moule à bords hauts (10 cm) de papier cuisson sur le fond et les parois en laissant dépasser 3 cm.
2. Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les œufs entiers avec le sucre et les grains de vanille pendant 15 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que l'appareil triple de volume et forme un ruban dense.
3. Tamisez ensemble la farine, la levure et la pincée de sel.
4. Incorporez délicatement les poudres en trois fois à l'appareil à l'aide d'une maryse en soulevant du centre vers les parois pour préserver l'émulsion.
5. Montez la crème liquide 35% bien froide en crème fouettée ferme dans un cul-de-poule glacé.
6. Détendez l'appareil avec un quart de crème fouettée, puis incorporez le reste délicatement à la maryse sans casser les bulles d'air.
7. Versez dans le moule chemisé sans taper le moule. Enfournez pour 60 à 65 minutes sans jamais ouvrir la porte les 45 premières minutes.
8. Vérifiez la cuisson à cœur avec une lame fine. Laissez tiédir 15 minutes avant de démouler sur grille, filmez au contact et placez au frais 6h.

ASTUCE DE GRAND CHEF PÂTISSIER KANTEEN

Le secret absolu du Molly Cake Kanteen : chemiser l'extérieur du moule d'une bande de tissu humide (bake even strip) pour une pousse parfaitement plane sans dôme.

Molly Cake Intense au Cacao Grand Cru & Fève Tonka

Préparation : 25 min **Cuisson :** 65 min **Thermique :** 160°C chaleur statique **Portions :** Gâteau Ø 18 cm (12 à 14 parts) **Énergie :** 325 kcal

EXCELLENCE PÂTISSIÈRE & ÉQUILIBRE

Le cacao pur apporte des flavonoïdes antioxydants puissants et une intensité aromatique sans surcharger en matière grasse solide.

CAKE DESIGN KANTEEN

PESÉES & INGRÉDIENTS PRÉCIS

- 250g d'œufs frais à température ambiante
- 240g de sucre de canne blond
- 200g de farine de blé T45
- 50g de cacao en poudre pur non sucré Valrhona
- 250g de crème liquide entière 35% MG glacée
- 8g de levure pâtissière
- 1/2 fève tonka finement râpée
- 1 pincée de sel fin

PROFIL MACRONUTRITIONNEL

Protéines : 6g • **Glucides :** 36g • **Lipides :** 17g • **Fibres :** 2g

PROTOCOLE D'ATELIER PAS À PAS

1. Préchauffez le four à 160°C et préparez votre moule haut chemisé de papier sulfurisé.
2. Fouettez les œufs, le sucre et la tonka râpée pendant 15 minutes complètes jusqu'au ruban.
3. Tamisez conjointement la farine, le cacao en poudre pur, la levure et le sel.
4. Montez la crème fleurette 35% bien serrée.
5. Ajoutez les poudres cacaotées au mélange d'œufs à la maryse, en veillant à ne laisser aucun grumeau.
6. Incorporez ensuite la crème fouettée avec délicatesse en effectuant de grands mouvements circulaires.
7. Versez l'appareil chocolaté dans le moule et enfournez pour 65 minutes.
8. Démoulez sur grille, enveloppez encore tiède de film alimentaire pour conserver toute l'humidité de la mie.

ASTUCE DE GRAND CHEF PÂTISSIER KANTEEN

Le tamisage double du cacao est indispensable : ses matières grasses végétales naturelles ont tendance à agglomérer les poudres.