



LES  
INGRÉDIENTS  
POUR

# LAYER CAKE



## MOLLY CAKE

- 250 gr de sucre
- 3 œufs
- 250 gr de farine
- 11 gr de levure (1 sachet)
- 250 gr de crème liquide entière 30% matière grasse (minimum)
- Arôme vanille

## SIROP

- 100 gr de sucre
- 100 gr d'eau

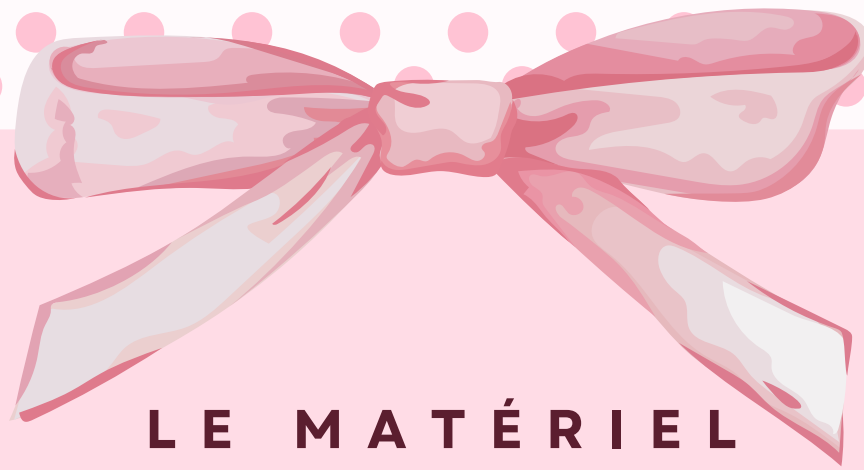
## GANACHE

- 200 gr de chocolat au lait
- 100 gr de crème liquide entière
- 200 gr de crème liquide entière froide

## CRÈME AU BEURRE

à la meringue suisse

- 360 gr de blanc d'œuf
- 480 gr de sucre
- 1 kg de beurre 82% de matière grasse



LE MATÉRIEL  
POUR  
**LAYER CAKE**

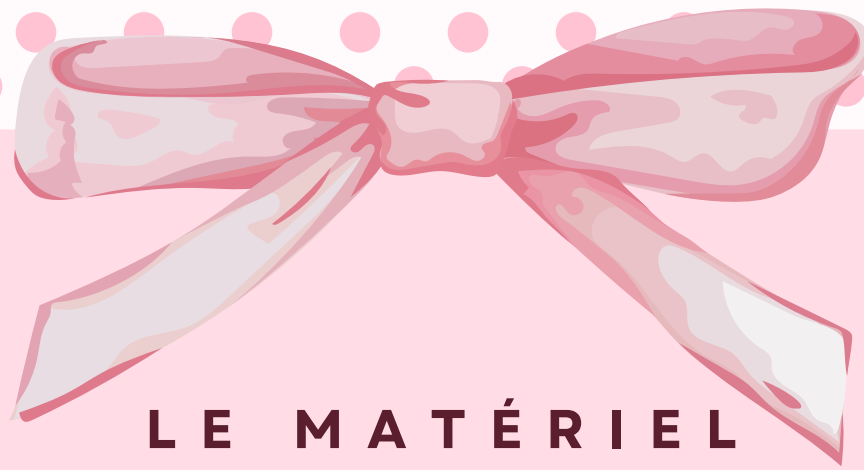
Version à la maison avec un minimum  
d'achat

**Préparer & cuire :**

- 1 saladier + 1 fouet ou batteur électrique
- 1 maryse ou cuillère en bois
- 1 moule rond de 15 cm de diamètre ( hauteur minimum 10 cm ou 2 moules de 7 cm )
- Papier sulfurisé ou beurre + farine pour chemiser
- Couteau long ou fil à génoise pour couper les couches
- Balance de cuisine
- Verre doseur
- Casserole pour le sirop

**Monter & décoré :**

- Plat tournant improvisé ( assiette posée sur un bol retourné )
- Spatule longue ( ou couteau à beurre lisse )
- Poche à douille ( ou sac de congélation coupé )
- Douille simple ( ou à défaut embout découpé proprement )
- Planche rigide ou assiette plate comme support de gâteau
- Film alimentaire ou torchon pour recouvrir
- Règle ou bord d'un carton rigide pour lisser
- Piques à brochettes en bois pour la stabilité
- Micro - ondes ou bain - marie pour fondre les ingrédients



LE MATÉRIEL  
POUR  
**LAYER CAKE**

Version matériel à garder pour se  
perfectionner

**Préparer & cuire :**

- Robot pâtissier ( type KitchenAid ou équivalent )
- Cul de poule inox
- Thermomètre de cuisson ( pour la meringue suisse )
- Moule pro 15 x 10 cm en aluminium
- Couteau scie ou lyre à génoise
- Grille de refroidissement
- Balance de précision

**Monter & décoré :**

- Plateau tournant professionnel antidérapant
- Spatule coudée et spatule droite
- Poche à douille réutilisable + douille pro ( St - Honoré, 1M, 2D...)
- Plateau à cake design ( drum ou board )
- Lisseur à angle droit pour chant parfait
- Niveau à bulle pour vérifier l'horizontalité
- Plateau tournant bas + support anti-glisse
- Boîte de transport ou cloche à gâteaux
- Airbrush ou colorants liposolubles si travail avancé
- Lames jetables ou scalpel alimentaire