

CAKE MASTERY

PLANNING
PÂTISSERIE

ORGANISATION · NUMBER CAKE

Réussir son Number Cake

en 3 jours

-
- J** Jeudi — Préparation de la base
 - V** Vendredi — Cuisson et crèmes
 - S** Samedi — Finitions et montage

2 VERSIONS INCLUSES

Pâte Sucrée · Mollycake

i Il est tout à fait **possible de monter le gâteau la veille** — décalez alors simplement tout le planning d'un jour (commencez le Mercredi).

J

JEUDI

Préparation

V

VENDREDI

Cuisson & crèmes

S

SAMEDI

Montage

LA BASE — PÂTE SUCRÉE

- Préparez la pâte sucrée selon votre recette.
- Divisez en 2, filmez au contact, frigo 30 min.
- Étalez à 3 mm, remettez au frigo 30 min.
- Détaillez aux formes souhaitées (chiffres, lettres...).
- **Toute la nuit au frigo**, filmées sur plaque.
Évitez la rétractation à la cuisson.

- **15 min au congélateur** avant d'enfourner.
La pâte garde mieux sa forme.
- Cuisson des chiffres. Refroidissement complet à température ambiante.
- **Toute la nuit au frigo**, filmés sur plaque.
Facilite le garnissage le lendemain.

— rien ce jour —

LES CRÈMES

— rien ce jour —

- Préparez toutes les crèmes (ganache, crème pâtissière, crème diplomate...).
- **Crème diplomate** : arrêtez après la gélatine — ne foisonnez pas encore.
Ce sera fait le Samedi matin.
- Refroidissement, filmez au contact, **frigo toute la nuit**.

- **Crème diplomate** : montez la crème froide en chantilly, incorporez à la crème pâtissière.
- **Ganache montée** : fouettez au robot jusqu'à texture légère et aérienne.

FINITIONS & MONTAGE

— rien ce jour —

— rien ce jour —

- Coupez les fruits. Préparez les décorations.
- **Montage complet** : pochez, disposez les fruits et les décorations.
Si monté la veille : filmez et replacez au frigo.

i Il est tout à fait **possible de monter le gâteau la veille** — décalez alors simplement tout le planning d'un jour (commencez le Mercredi).

J

JEUDI

Préparation

V

VENDREDI

Découpe & crèmes

S

SAMEDI

Montage

LE BISCUIT — MOLLYCAKE

- Préparez et faites cuire le biscuit Mollycake selon votre recette.
- Refroidissement complet à température ambiante.
Un biscuit chaud au frigo ramollit sous la condensation.
- **Toute la nuit au frigo**, filmé au contact sur plaque.
Sera plus ferme et facile à détailler.

- **Détaillez le biscuit froid** aux formes souhaitées (chiffres, lettres...).
- Filmez bien les biscuits découpés, remettez au frigo jusqu'au montage.
Un biscuit froid tient mieux la crème.

— rien ce jour —

LES CRÈMES

— rien ce jour —

- Préparez toutes les crèmes (ganache, crème pâtissière, crème diplomate...).
- **Crème diplomate** : arrêtez après la gélatine — ne foisonnez pas encore.
Ce sera fait le Samedi matin.
- Refroidissement, filmez au contact, **frigo toute la nuit.**

- **Crème diplomate** : montez la crème froide en chantilly, incorporez à la crème pâtissière.
- **Ganache montée** : fouettez au robot jusqu'à texture légère et aérienne.

FINITIONS & MONTAGE

— rien ce jour —

— rien ce jour —

- Coupez les fruits. Préparez les décorations.
- **Montage complet** : pochez, disposez les fruits et les décorations.
Si monté la veille : filmez et remplacez au frigo.