

CAKE DESIGN



Parce que chaque réalisation est unique et doit vous ressembler, je vous laisse imaginer vous-même le gâteau que vous rêvez de déguster. Si ce gâteau a très souvent mauvaise réputation (plus beau que bon, trop sec...), je me lance le défi de vous prouver le contraire !

Mes « Design Cakes » sont toujours composés :

- d'un Molly Cake (un gâteau à mi chemin entre la génoise et le cake)

La particularité de ce gâteau réside dans la crème fouettée que l'on incorpore dans la pâte et qui lui donne sa texture si moelleuse.

- d'une crème (ou ganache)

Une crème légère, ni trop compacte, ni trop sucrée, c'est là que réside le secret d'un **bon** design cake.

- d'une garniture

Pour le supplément gourmandise !

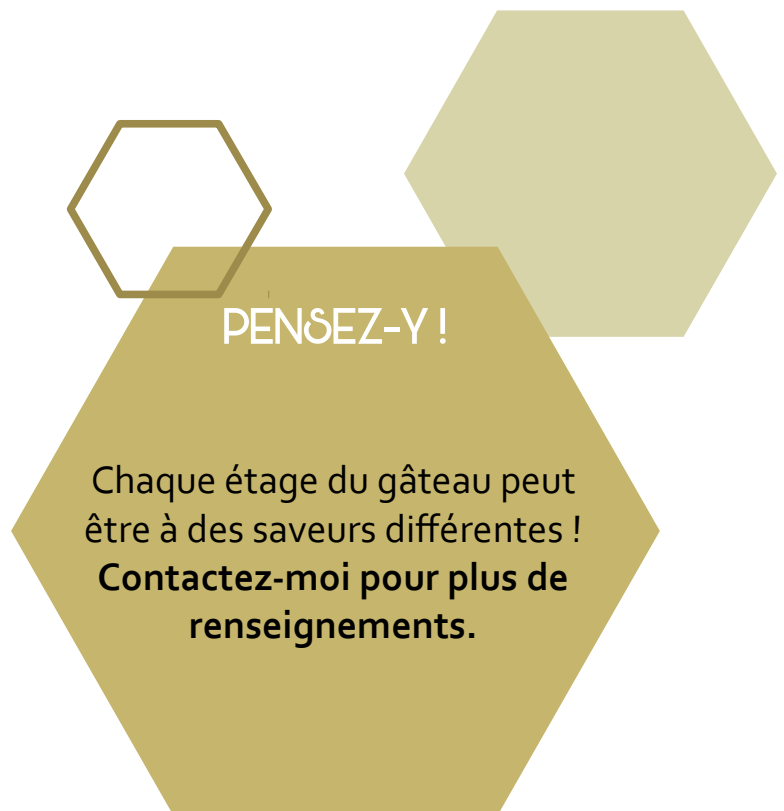


MOLLY CAKE

- Vanille
- Amandes
- Pistache
- Noisettes
- Chocolat
- Noix de coco
- Agrumes (zestes de citron jaune, ou citron vert, ou orange)
- Noix de pécan

GANACHE

- M&M's
- Nutty
- Fruit de la passion
- Pistache
- Praliné
- Oréo
- Petit Beurre
- Caramel beurre salé
- Framboise
- Fraise
- Mélange de fruits rouges
- Raffaello
- Schoko Bon
- Vanille
- Chocolat (noir, lait ou blanc)
- Cacahuète
- Citron
- Spéculos
- Myrtille
- Façon Bounty
- Façon cheesecake
- Confiture de lait
- Café
- Citron vert
- Fleur d'oranger



GOURMANDISES

- Fruits crus ou cuits selon la saison (poire, pomme, fruits rouges (selon saison), mangue, ananas ou abricot)
- Eclats de biscuits (Spéculos, Oréo, Cookie ou Petit Beurre)
- Eclats de bonbons (Schoko Bon, Kinder Bueno ou M&M's)