L'atelier Cake Design

Mon matériel pour débuter en cake design

Le guide complet pour bien t'équiper, sans te ruiner et sans te noyer

Pas besoin de luxe, surtout quand on démarre. Avec le porte-monnaie d'aujourd'hui, je veux bien croire qu'on n'a pas envie d'investir dans du cher pour faire des gâteaux. Pas besoin de grandes marques, elles coûtent cher : on peut très bien débuter avec des ustensiles de chez Action, comme les poches à douille, les saladiers ou les maryses.

Dans ce guide, je te donne, outil par outil, à quoi il sert, comment bien le choisir et ce que j'aurais aimé savoir au début. Tu trouveras aussi le tableau des colorants, les erreurs de débutante à éviter et une check-list à imprimer pour faire tes achats.

Au sommaire

1. Avant d'acheter : mes 5 règles d'or
2. Préparer et cuire
3. Couper et monter le gâteau
4. Garnir, lisser et couvrir
5. Les consommables
6. Les colorants : ne surtout pas se tromper
7. Ce qui peut attendre
8. Les erreurs de débutante à éviter
9. Ma check-list à imprimer

1. Avant d'acheter : mes 5 règles d'or

Pas de luxe pour commencer. Les grandes marques coûtent cher. Les ustensiles de base de chez Action (poches à douille, saladiers, maryses) font très bien l'affaire. Garde ton budget pour les 2 ou 3 outils où la qualité compte vraiment : la balance, le lisseur et le plateau tournant.

Commence petit. Un moule de 10 cm ou de 15 cm de diamètre, c'est l'idéal pour tes essais : moins de crème, moins de pâte à sucre, et moins de gaspillage si un essai ne se passe pas comme prévu.

Achète à l'unité, pas en kit. Les grands kits (50 douilles, 30 emporte-pièces…) ont l'air rentables, mais tu n'utiliseras que quelques pièces. Trois douilles bien choisies valent mieux qu'une boîte entière qui dort dans un tiroir.

Achète au fur et à mesure de tes projets. Tu n'as pas besoin de tout dès le premier gâteau. Commence par l'indispensable (page 9), puis complète quand un projet te le demande vraiment.

Range tout au même endroit. Une grande boîte ou un bac rien que pour ton matériel : tu ne passes pas la moitié du temps à chercher ta douille ou ton rhodoïd, et tu sais tout de suite ce qui te manque.

Mon kit de départ en un coup d'œil

Indispensable	Pratique pour débuter	Plus tard, selon tes projets
Balance électronique Batteur à main ou robot Saladiers, maryses Moules 10 et 15 cm Cercles à pâtisserie, rhodoïd Poches et 3 douilles Spatules coudées Lisseur et plateau tournant Papier cuisson, cake boards	Moules en silicone Tamis Thermomètre de cuisine Couteau-scie long ou lyre Rouleau lisse et tapis silicone Lisseurs à pâte à sucre Roulette à pizza	Emporte-pièces (biscuits, décos) Outils de modelage Cake drum, semelles et tiges (gâteaux à étages) Boîtes de transport (si tu vends) Aérographe (rarement utile)

2. Préparer et cuire

La balance

À quoi ça sert : en pâtisserie, tout se pèse : farine, sucre, beurre, et même les œufs et les liquides. C'est forcément crucial, une erreur de quelques grammes peut changer la texture d'un biscuit ou d'une crème.

Bien choisir : électronique, précise au gramme, avec la fonction « tare » (remise à zéro) pour peser plusieurs ingrédients dans le même saladier. Une portée de 5 kg suffit largement.

Mon astuce : *garde toujours des piles de rechange : elle te lâchera forcément le jour où tu es au milieu d'une recette.*

Le robot pâtissier ou le batteur à main

À quoi ça sert : monter les blancs, crémer le beurre, faire une crème au beurre ou une meringue.

Bien choisir : un robot pâtissier, c'est confortable, mais si tu n'en as pas, on peut très bien faire avec un batteur à main. Pour commencer, un batteur à main avec fouets et crochets suffit.

Mon astuce : *pour une crème au beurre bien lisse, termine toujours quelques minutes à vitesse lente : ça chasse les bulles d'air qui feraient des trous au lissage.*

Les saladiers

À quoi ça sert : mélanger, faire fondre au bain-marie, réserver les préparations.

Bien choisir : plusieurs tailles. L'inox ou le verre passent au bain-marie ; le plastique est léger et pas cher, mais évite-le pour faire fondre le chocolat.

Les maryses

À quoi ça sert : racler le saladier jusqu'au bout et mélanger délicatement (incorporer des blancs sans les casser).

Bien choisir : en silicone, une grande et une petite. Pas besoin de marque, celles de chez Action font très bien le travail.

Les moules

À quoi ça sert : cuire tes biscuits (génoise, gâteau au yaourt, chiffon cake…).

Bien choisir : un 10 cm et un 15 cm de diamètre, c'est bien quand on fait des essais. Pour celles qui veulent aller plus loin et faire beaucoup de parts, il faut quasiment toutes les tailles. Choisis-les hauts (7 à 8 cm de bord) : tu pourras couper plusieurs étages dans un seul biscuit.

Les moules en silicone

À quoi ça sert : même usage que les moules classiques.

Bien choisir : ils facilitent la vie des débutantes et évitent le découpage des cercles, parfois périlleux. Pose-les sur une plaque de four avant de les remplir : ils sont souples et se renversent facilement.

Le tamis

À quoi ça sert : tamiser la farine, le cacao et le sucre glace pour éviter les grumeaux.

Bien choisir : une simple passoire fine en inox suffit.

Le thermomètre de cuisine

À quoi ça sert : faire fondre le chocolat à la bonne température, réussir une meringue suisse ou italienne.

Bien choisir : un thermomètre à sonde électronique, plus précis et plus facile à lire qu'un thermomètre en verre.

Le papier cuisson

À quoi ça sert : chemiser tes moules et ta plaque, faire des cornets pour les petites écritures.

Bien choisir : indispensable. Un rouleau de papier cuisson classique suffit.

3. Couper et monter le gâteau

Le couteau-scie long ou la lyre à génoise

À quoi ça sert : couper ton biscuit en étages bien réguliers et retirer le dôme pour qu'il soit bien plat.

Bien choisir : un couteau-scie (type couteau à pain) d'au moins 25 cm, plus long que le diamètre de ton gâteau. La lyre à génoise coûte peu et donne des étages parfaitement réguliers.

Mon astuce : *coupe ton biscuit quand il est bien froid, idéalement le lendemain, filmé : il s'émiette beaucoup moins.*

La règle graduée

À quoi ça sert : mesurer la hauteur de ton biscuit et marquer où couper, pour des étages tous de la même épaisseur.

Bien choisir : une simple règle en plastique, bien lavée, réservée à la cuisine.

Les cercles à pâtisserie

À quoi ça sert : serrer le gâteau au montage, qu'il reste bien droit.

Bien choisir : des cercles en inox de la taille de tes moules. Le cercle extensible (réglable de 16 à 30 cm environ) remplace à lui seul plusieurs tailles : c'est un bon investissement.

Le rhodoïd

À quoi ça sert : une bande de plastique transparente à glisser à l'intérieur du cercle : le gâteau ne colle pas, les bords sont nets et tu peux monter plus haut que le cercle.

Bien choisir : en rouleau, d'une hauteur de 10 à 12 cm pour commencer. Il se lave et se réutilise.

Les cake boards

À quoi ça sert : le support fin en carton posé sous le gâteau : tu peux le déplacer du plateau tournant au frigo, puis sur le plat, sans l'abîmer.

Bien choisir : de la même taille que ton gâteau, pour que le lisseur s'appuie dessus et te donne des bords bien droits.

Le cake drum, les semelles et les tiges (pour aller plus loin)

À quoi ça sert : le cake drum est un support épais pour présenter le gâteau. Pour un gâteau à étages, chaque étage repose sur une semelle en carton, soutenue par des tiges plantées dans l'étage du dessous : sans elles, les étages s'affaissent.

Bien choisir : un cake drum 5 à 8 cm plus grand que ton gâteau. Pour les tiges, des pailles larges en plastique dur (type bubble tea) dépannent très bien au début.

4. Garnir, lisser et couvrir

Les poches à douille

À quoi ça sert : garnir entre les étages, faire un boudin de crème qui retient la garniture, décorer des cupcakes.

Bien choisir : jetables en rouleau, de chez Action, c'est parfait pour commencer : pas de lavage, pas d'odeur. Prends des poches de 40 à 45 cm, plus faciles à remplir.

Mon astuce : *pour remplir sans t'en mettre partout, glisse ta poche dans un grand verre et rabats les bords dessus.*

Les 3 douilles pour débuter

Douille	Ce qu'elle fait	Pour quoi l'utiliser
Ronde (unie)	Un boudin lisse et régulier	Le boudin de crème qui retient la garniture, les points, les perles, les écritures (petite taille)
1M	Une étoile ouverte, la « rose » des cupcakes	La rose et le tourbillon des cupcakes, les bordures, les rosaces
Étoilée	Une étoile plus fermée, aux stries fines	Les bordures du gâteau, les coquilles, les petites étoiles de déco

Les spatules coudées

À quoi ça sert : étaler la crème sur le dessus et entre les étages.

Bien choisir : une petite (lame d'environ 10 cm) pour les détails et une grande (environ 20 à 25 cm) pour le dessus du gâteau.

Le lisseur et le plateau tournant

À quoi ça sert : pour un lissage parfait de la crème. Tu tiens le lisseur immobile, contre le gâteau, et c'est le plateau qui tourne.

Bien choisir : un lisseur (racloir) en inox, plus haut que ton gâteau, bien droit et bien rigide. Un plateau tournant stable, d'environ 30 cm, qui tourne sans à-coups. C'est là qu'il vaut mieux mettre un peu plus d'argent.

Mon astuce : *commence par une fine couche de crème qui emprisonne les miettes, mets 20 minutes au frais, puis fais ta couche de finition.*

Moi, je ne recouvre jamais mes gâteaux de pâte à sucre : j'ai toujours fait avec ma crème au beurre. *Je te mets quand même tout ce qu'il faut pour un recouvrement en pâte à sucre, si c'est ce que tu préfères.*

Le rouleau et le tapis en silicone

À quoi ça sert : abaisser la pâte à sucre bien régulière.

Bien choisir : un rouleau lisse (sans motifs), d'au moins 40 à 50 cm, en plastique ou en silicone, plus long que ta pâte à sucre une fois étalée.

Les lisseurs à pâte à sucre et la roulette

À quoi ça sert : les lisseurs (on les utilise par deux) chassent les plis et les bulles une fois la pâte posée. La roulette coupe l'excédent au pied du gâteau.

Bien choisir : deux lisseurs à pâte à sucre en plastique. Une simple roulette à pizza coupe très proprement. Garde aussi une épingle propre pour percer les petites bulles d'air.

5. Les consommables

La pâte à sucre

À quoi ça sert : couvrir ton gâteau (si tu choisis la pâte à sucre plutôt que la crème au beurre), faire des décos et des petits personnages.

Bien choisir : je prends en général que du blanc, et je la colore avec les couleurs désirées. Ça revient moins cher que d'acheter 10 petites couleurs pour, au final, ne pas en avoir assez et devoir en racheter.

Mon astuce : *dès que tu as ouvert le paquet, emballe ce que tu n'utilises pas dans du film alimentaire : à l'air, elle sèche et craquelle en quelques minutes.*

La maïzena ou le sucre glace

À quoi ça sert : éviter que la pâte à sucre colle au plan de travail quand tu l'abaisses.

Bien choisir : très peu à la fois : trop de maïzena dessèche la pâte et laisse des traces blanches.

Le film alimentaire

À quoi ça sert : conserver la pâte à sucre, filmer les biscuits pour les garder moelleux jusqu'au montage.

Bien choisir : un rouleau classique.

Les colorants

À quoi ça sert : colorer tes crèmes, ta pâte à sucre et ton chocolat.

Bien choisir : il y a bien 2 types de colorants, et il ne faut surtout pas se tromper (voir page suivante).

6. Les colorants : ne surtout pas se tromper

Il y a bien 2 types de colorants. Il ne faut surtout pas se tromper, sinon la recette est fichue.

	Les colorants liposolubles	Les colorants hydrosolubles
Ils se mélangent…	au gras	à l'eau
Pour…	le chocolat (blanc, de couverture), la crème au beurre, le beurre de cacao	la pâte à sucre, la pâte d'amande, les macarons, la chantilly, le glaçage royal, la pâte à gâteau
Ils se présentent…	en poudre ou en liquide, avec la mention « liposoluble » ou « pour chocolat »	surtout en gel (en petit pot ou en tube) et en poudre
Si tu te trompes…	dans une base à l'eau, ils ne se dissolvent pas bien et la couleur reste irrégulière	dans le chocolat, ils le font durcir et grainer : il devient inutilisable

Mes conseils pour bien colorer

Vas-y petit à petit. Prends le colorant à la pointe d'un cure-dent, mélange bien, puis rajoutes-en si besoin. On peut toujours foncer une couleur, jamais l'éclaircir.

Laisse reposer. La couleur fonce encore en quelques heures. Pour un rouge ou un noir bien profond, colore ta crème ou ta pâte à sucre la veille.

Évite les colorants liquides de supermarché pour la pâte à sucre : ils apportent trop d'eau, la pâte devient collante et impossible à travailler.

Mets des gants pour colorer la pâte à sucre en la pétrissant, sinon tu garderas la couleur sur les mains toute la journée.

Lis toujours l'étiquette avant d'acheter : la mention « liposoluble » ou « hydrosoluble » y est indiquée.

7. Ce qui peut attendre

Ce qu'on te vend	Mon avis
Le kit de 50 douilles	Ça ne sert à rien. Trois douilles bien choisies suffisent, achète-les plutôt à l'unité, selon tes besoins.
L'aérographe	Je ne l'ai quasiment jamais utilisé.
Les emporte-pièces	Seulement si tu veux faire des biscuits décorés, ou des décos sur tes gâteaux. Là, ça peut servir quand même.
Les boîtes de transport à gâteau	C'est pour celles qui vendent.

8. Les erreurs de débutante à éviter

Lisser ou couvrir un gâteau qui n'est pas assez froid. La crème glisse, le gâteau bouge, le lissage n'est jamais net et la pâte à sucre fait des plis. Laisse-le au frais au moins 2 heures avant de le lisser et de le couvrir.

Couper un biscuit encore tiède. Il s'émiette et tes étages ne sont pas réguliers. Attends qu'il soit complètement froid, idéalement le lendemain.

Abaisser la pâte à sucre trop fine. En dessous de 3 mm, elle se déchire et laisse voir chaque défaut de la crème.

Mettre trop de maïzena. La pâte sèche et craquelle sur les bords. Saupoudre très peu, juste ce qu'il faut pour qu'elle ne colle pas.

Se tromper de colorant. Un colorant à l'eau dans du chocolat, et tout est à refaire (voir page 7).

Tout acheter d'un coup. Commence par l'indispensable et complète au fil de tes projets : ton porte-monnaie te dira merci.

9. Ma check-list à imprimer

Coche au fur et à mesure de tes achats.

L'indispensable

- ☐ Une balance électronique
- ☐ Un batteur à main (ou un robot pâtissier)
- ☐ Des saladiers de plusieurs tailles
- ☐ 2 maryses (une grande, une petite)
- ☐ Un moule de 10 cm et un de 15 cm
- ☐ Des cercles à pâtisserie (ou un cercle extensible)
- ☐ Du rhodoïd (10 à 12 cm de haut)
- ☐ Des poches à douille jetables
- ☐ Une douille ronde
- ☐ Une douille 1M
- ☐ Une douille étoilée
- ☐ Une petite et une grande spatule coudée
- ☐ Un lisseur en inox
- ☐ Un plateau tournant
- ☐ Du papier cuisson
- ☐ Des cake boards
- ☐ De la pâte à sucre blanche
- ☐ Des colorants liposolubles (chocolat, crème au beurre)
- ☐ Des colorants hydrosolubles en gel (pâte à sucre…)
- ☐ Du film alimentaire

Pratique pour débuter

- ☐ Des moules en silicone
- ☐ Un tamis
- ☐ Un thermomètre de cuisine
- ☐ Un couteau-scie long ou une lyre à génoise
- ☐ Une règle graduée
- ☐ Un rouleau lisse (40 à 50 cm)
- ☐ Un tapis en silicone
- ☐ 2 lisseurs à pâte à sucre
- ☐ Une roulette à pizza
- ☐ Une épingle (pour les bulles d'air)
- ☐ De la maïzena

Plus tard, selon tes projets

- ☐ Des emporte-pièces
- ☐ Des outils de modelage
- ☐ Un cake drum
- ☐ Des semelles en carton et des tiges
- ☐ Des boîtes de transport (si tu vends)

J'espère que ce guide t'aidera à te lancer sereinement. Prends ton temps, commence petit, et surtout fais-toi plaisir : chaque gâteau t'apprendra quelque chose.

L'Empreinte · empreinte-mp.com