Comment couper votre gâteau ?

Sortez votre gâteau du refrigérateur au dernier moment, avant la découpe.

Scannez pour la version vidéo

1 Retirez tous les éléments décoratifs (fleurs, boules, topper, perles, ...).

Si votre gâteau est à étage(s) : séparez les niveaux les uns après les autres pour les couper. Pendant la coupe et le service d'un niveau, nous vous recommandons de réserver les autres au frais afin de conserver leur tenue et optimiser leur découpe prochaine.

2 Une fois le niveau de gâteau prêt

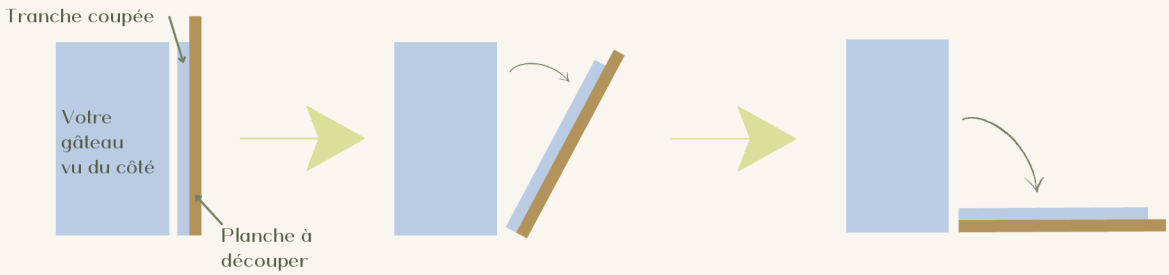
- Le cas échéant (gâteau à étage), retirez les éventuels tuteurs qui pourraient se trouver dans le niveau.
- Mettez à vos côté les assiettes de service ou un plateau de présentation pour les parts.
- Préparez aussi un plat pour les éventuels éléments que vous ne souhaiteriez pas servir (chutes de pâte à sucre, ganache de couverture ou crème au beurre.
- Munissez-vous d'un grand couteau et d'une planche à découper.

3 La première coupe

Positionnez la planche à découper debout contre le gâteau (schéma ci-dessous). Puis, à l'aide du grand couteau couper à 2 cm du bord environ, sur toute le hauteur du gâteau.
Vous obtenez une 1ère tranche que nous appelons première entame. Ne la servez pas car elle ne contient pas les garnitures intérieures. Mettez la dans le plat prévu pour les éléments non servis.



Une fois la tranche coupée, profitez de l'appui de la planche à découper déjà au contact pour la coucher puis l'entreposer dans le plat.



4 Les coupes suivantes

La 1ère entame mise de côté, continuez à couper le gâteau en tranches successives de 3 cm d'épaisseur environ. Vous y détaillerez les parts à déguster. Procédez exactement comme pour la coupe de la première entame (étape précédente) en utilisant la planche à découper comme appui.



