Le guide du layer cake

Comment choisir son layer cake ?

Qu'est-ce qu'un layer cake ?

En anglais, layer signifie couche. Un layer cake est donc un gâteau composé de plusieurs couches de biscuits moelleux superposées, avec des garnitures gourmandes. C'est la base en cake design.
Les wedding cakes (gâteaux de mariage) sont forcément des layer cakes.

Le visuel

Les layer cakes peuvent être recouvert de différentes façon : naked cake, semi-naked cake, lissage en crème au beurre blanc ou coloré ou au chocolat.
A cela s'ajoute différents types de décoration selon vos goûts et vos envies.
La hauteur et le diamètre influent sur le nombre de parts. Ainsi, il est possible de faire 3 étages pour 60 comme pour 120 parts, mais les gâteaux n'auront pas la même taille.

Chaque création est unique et réalisée sur-mesure. Je ne reproduis pas de modèles et je ne réalise pas deux fois le même gâteau, même si c'est l'une de mes créations. Je m'en inspire, mais vous aurez forcément un gâteau à votre image.

Enfin, je ne travaille pas la pâte à sucre.

Les saveurs

Une carte des saveurs est mise à votre disposition pour vous aider dans votre choix.
Je ne travaille que des fruits de saison, c'est pourquoi je vous propose une carte en fonction de celles-ci.
Certaines saveurs, telles que le chocolat ou les agrumes par exemple, sont disponibles toute l'année.

Vous avez également la possibilité de personnaliser les saveurs de votre layer cake.

Le nombre de parts

Le minimum de parts pour une commande est de 12 parts.
Je ne fais pas de gâteaux au delà de 200 parts (si vous êtes plus nombreux, vous aurez la possibilité de prendre 2 pièces montées)
Pour les pièces montées, un nombre de part minimum est imposé en fonction du nombre d'étages souhaité :
2 étages : minimum 25 parts (1 saveur possible)
3 étages : minimum 60 parts (2 saveurs possibles)
4 étages : minimum 120 parts (3 saveurs possibles)
5 étages : minimum 180 parts (3 saveurs possibles)

Le visuel

RECOUVREMENT

Lissage blanc à la crème au beurre meringue suisse
Lissage coloré à la crème au beurre meringue suisse
Lissage chocolat noir ou lait
Naked cake ou semi-naked cake (où l'on voit le gâteau à travers)

DÉCORATIONS

Fleurs fraîches de saison
Fleurs séchées
Fruits frais de saison
Figurines d'animaux (Schleich ou Papo)
Drip cake (coulures sur le gâteau)
Pochage à la douille de crème au beurre ou ganache au chocolat
Chiffre ou lettres en carton or, noir ou rose
Feuille d'or ou d'argent comestible
Peinture alimentaire
Macarons

Le visuel

LES LAYERS CAKES

Décoration florale et feuille d'or

Recouvrement chocolat noir et figurine lapin Schleich

Petit fanion prénom

Figurine cerf et faon Schleich

Fleurs pressées en 2D

Chiffre doré cartonné

Naked cake et fleurs séchées

Lissage coloré et drip cake

Décoration florale de saison

Lissage effet marbré

Drip cake et décoration florale

Drip cake gourmand et pochage

Le visuel

LES PIÈCES MONTÉES

3 étages - 70 parts

2 étages - 30 parts

2 étages - 40 parts

3 étages - 90 parts

4 étages - 120 parts

3 étages - 110 parts

3 étages - 100 parts

2 étages - 50 parts

3 étages - 70 parts

2 étages - 50 parts

2 étages 55 parts

3 étages - 70 parts