

Bases & Fourrages

Mon principal objectif est de vous offrir un gâteau de qualité supérieure que vous pourrez savourer jusqu'à la dernière miette. Je n'utilise que les meilleurs ingrédients disponibles, d'origine locale si possible ou importés des meilleurs fabricants, et je respecte les règles les plus strictes de la tradition artisanale, en y ajoutant ce supplément d'amour qui rend mes gâteaux si spéciaux.

Tous mes gâteaux sont composés de trois ou quatre "éponges" superposées à des "fourrages"

En ce qui concerne les bases, vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- **cakes** (vanille, citron, orange, citron vert, amande, noisette, café, pistache, marbré ou chocolat). Une sélection de saveurs saisonnières ou spéciales peut être disponible, comme le thé vert matcha, la cannelle et le gingembre ou la lavande et la fleur de sureau.
- **cakes avec morceaux de fruits** (framboises, fraises, myrtilles, griottes, zestes d'agrumes confits, gingembre en tige, pommes, etc. sont ajoutés à la pâte). Elles sont disponibles en fonction de la saison.
- **gâteau classique Madère** (il s'agit d'une version plus dense de cake, que je recommande généralement uniquement pour les gâteaux sculptés, car elle est un peu plus lourde)
- **fruit cake traditionnel alcoolisé**, préparé avec les meilleurs fruits secs et noix et imbibé de Calvados. Cette option doit être réservée au moins un mois à l'avance, afin de garantir un temps de maturation suffisant.
- le **carrot cake** ou le **red velvet cake**, dans certaines circonstances
- le **rainbow cake**, qui est essentiellement un cake à la vanille composée de 5 ou 6 couches colorées (couleurs pastel ou vives). Le même principe peut s'appliquer aux **ombrés cakes**, dont les couches sont colorées en différentes nuances d'une même teinte.

En ce qui concerne les garnitures, le choix est également très vaste :

- **crème au beurre à la meringue suisse**, qui peut être aromatisée avec toutes sortes de fruits ou d'alcools et avec un certain nombre de crèmes aux noix, au café ou aux essences. Elle a une texture riche et soyeuse, sans être trop lourde. Les saveurs les plus populaires sont la vanille, le chocolat blanc, le chocolat, la pistache, le beurre de cacahuète, le spéculoos et l'Oreo.

- **ganache au chocolat** noir, au lait ou blanc.

- **les curds aux fruits frais fait maison**, aux parfums citron, orange, orange sanguine, pamplemousse rosée, citron vert mandarine, fruit de la passion, griotte, framboise, fraise, myrtille, abricot, banane ou pêche. La disponibilité peut varier en fonction de la saison

- **glacage au cream cheese**, aromatisé à la vanille, aux liqueurs, aux sirops ou aux zestes d'agrumes. En raison de sa souplesse et de sa texture délicate, il ne peut pas être utilisé comme garniture pour les gâteaux recouverts de pâte à sucre.

Tous les gâteaux peuvent être enrichis de sirops alcoolisés tels que le brandy, le rhum, le Marsala, les crèmes de whisky, le Marasquin, le Cointreau, le Napoléon, le limoncello, le Kahlua, etc.

Lors de la création de votre gâteau, vous pouvez mélanger les bases et les fourrages comme vous le souhaitez et je suis bien sûr prête à vous conseiller sur les meilleures combinaisons, mais voici quelques-unes de mes combinaisons les plus populaires :

- cake au chocolat et crème au beurre à la vanille, une combinaison universellement appréciée

- cake au citron, lemon curd et ganache au chocolat blanc, frais et fruité, parfaitement équilibré

- cake à la vanille, curd à la framboise et crème au beurre à la vanille, un choix fruité riche et délicieux

- cake à la vanille et crème au beurre au spéculoos avec des brisures de spéculoos, un choix particulièrement apprécié des enfants