



# Cake Design - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

**Durée**

25h

**Tranche d'âge**

18 à 25 ans

25 ans et +

**Finalité**

Attestation

**Pratique en entreprise / Alternance**

Non

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non

Très en vogue depuis quelques années, le cake design est un art culinaire qui consiste à créer des gâteaux d'exception à l'occasion d'un événement particulier : un mariage, un baptême, un anniversaire, l'obtention d'un diplôme ou bien encore promouvoir des occasions commerciales.

Ce type de gâteau est actuellement très demandé mais il nécessite des outils, des techniques particulières et beaucoup de créativité.

Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences de base du cake design.



## Programme

### Programme Villers-Le-Bouillet

#### Cours 1 (3h)

Introduction au cake design

Différentes sortes de pâte à sucre et leurs utilisations

Kit d'outils de base en cake design – utilisations

Coloration de la pâte à sucre

Couverture d'un faux gâteau (dummy) et décoration selon l'inspiration de chaque élève afin d'évaluer la maîtrise et les aptitudes de chacun.

#### Cours 2 (4h)

Les différents biscuits utilisés en cake design

Réalisation d'une génoise

Les ganaches : de fourrage et de couverture + réalisation

Montage du gâteau

Lissage parfait à l'aide de la ganache de couverture (en vue des angles parfaits dans un prochain cours)

#### Cours 3 (4h)

Réalisation d'un molly cake

Réalisation d'un curd de fruits

Différentes crèmes au beurre

Réalisation d'une crème au beurre simple (cake design)

Entraînement à l'utilisation d'une poche à douille

Pochage pour effet rose cake

#### Cours 4 (4h) Les cup cakes et les pop cakes

##### Cup cakes :

Recette et réalisation des biscuits

Réalisation d'une ganache montée

Pochage de la ganache

Création de décor en pâte à sucre

##### Pop cakes :

Confection d'une crème au beurre simple

Préparation de l'appareil à cake pop



Tempérage du chocolat ( 2 techniques)

Enrobage et décoration

**Cours 5 (4h) Eléments de décoration et fleurs faciles**

Comment réaliser un nœud

Réaliser un froufrou (selon diverses techniques)

Couverture et décoration d'un dummy (pré requis)

Différences des possibilités de réalisation de fleurs comestibles

Réalisation d'une fleur en wafer paper

Réalisation d'une rose simple en gumpaste

Sublimer les fleurs à l'aide des poudres alimentaires

**Cours 6 (4h)**

Sur base d'une génoise et d'une ganache de couverture déjà prêtes

Montage du gâteau

Couverture à la ganache et lissage parfait (pré requis)

Couverture pâte à sucre (pré requis)

Lissage et réalisation d'angles parfaits

Utilisation de stencyl (pochoir)

**Cours 7 (2h)**

Réalisation de modelages simples



## Programme Libramont

### Cupcakes

Perfectionnez-vous dans la création de pâtes légères, affinez vos compétences en glaçage artistique et découvrez des techniques de décoration novatrices.

### Melo cakes

Apprenez à préparer la base du melo cake, y compris la génoise et la crème. Maîtrisez la technique de découpe et d'assemblage pour obtenir la forme caractéristique d

### Popcakes et Magnum cakes

Maîtrisez la préparation de la pâte à gâteau adaptée aux pop cakes. Apprenez à former des boules uniformes et à les monter sur des bâtonnets. Explorez diverses opti  
décoration pour personnaliser les pop cakes en fonction des thèmes et des occasions.

### Number cakes

Maîtrisez l'art de la découpe précise pour former des chiffres alléchants, perfectionnez les techniques de superposition des couches et apprenez à personnaliser ces gâ  
chiffrés avec style.

### Biscuits glacés

Apprenez l'art du glaçage pour des surfaces lisses et explorez des techniques de décoration pour personnaliser des biscuits.

---

## Sites de formation

Villers-le-Bouillet, Libramont.

