



Comment choisir et
composer un Layer Cake
ou une pièce montée chez
JOY IN PASTRY





SOMMAIRE

- 1/ GUIDE DES TAILLES
- 2/ SCHÉMA DE COMPOSITION DE NOS GÂTEAUX (PHOTO)
- 3/ COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE GÂTEAUX (SAVEURS)
- 4/ NOS COMPOSITIONS JOY IN PASTRY (SAVEURS)

1/ GUIDE DES TAILLES



Nombre de parts en cake design pour des gâteaux de 10 cm de hauteur avec 4 couches de biscuits

DIAMÈTRES DES
GÂTEAUX

NOMBRE DE PARTS
MAXIMUM

15cm →

→ 15 parts

18cm →

→ 20 parts

20cm →

→ 25 parts

25cm →

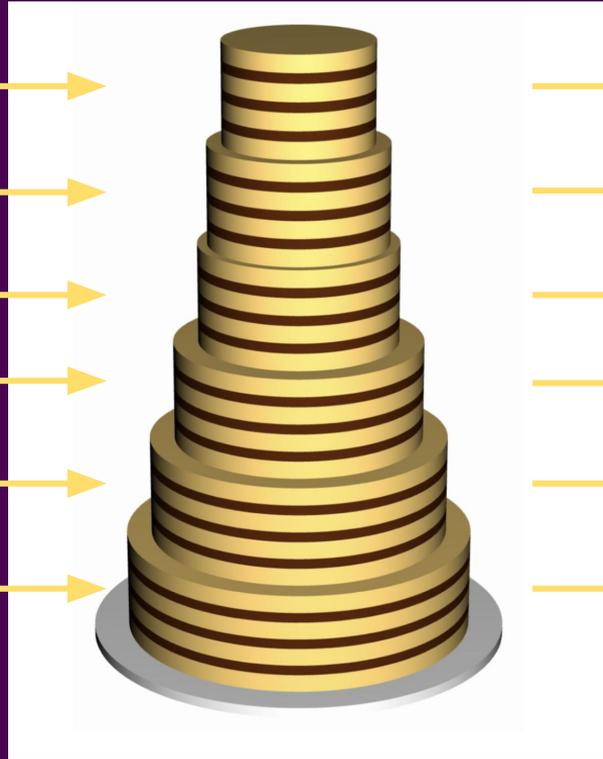
→ 39 parts

30cm →

→ 56 parts

35cm →

→ 77 parts



2/ SCHÉMA DE COMPOSITION DE NOS LAYER CAKE OU PIÈCES MONTÉES



3/ COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE LAYER

CAKE



Etapes 1: Choisir un parfum pour votre biscuit

- Vanille
- Amende
- Praliné
- Chocolat
- Cöco
- Citron

Etape 2: Choisir un fourrage

- Ganache chocolat (blanc,noir,lait)
- Ganache montee (blanc,noir,lait)
- Crème pâtissière sans œufs
- Ganache oreo
- Spéculos
- Citron
- Framboise
- Passion

Etape 3: Choisir une gourmandise

- Kinder (maxi,Bueno..)
- Caramel beurre salé
- Curd citron
- Curd Framboise
- Curd Passion
- + Tous les fruits Frais de saisons (Carte des fruits de saison)

Etapes 4: Choisir un parfum pour votre Couverture

- Ganache chocolat (Blanc,noir, lait) crème meringuée
- Crème meringuée vanille
- Crème meringuée pistache
- ETC...

4/ NOS COMPOSITIONS JOY IN PASTRY



Nos compositions sont inspirées de la pâtisserie traditionnelle

Le pralin

- Biscuit praliné
- Fourrage Ganache chocolat au lait
- Gourmandise Croustillant amande chocolat
- Couverture Crème meringuée vanille

Le framboise pistache

- Biscuit pistache
- Fourrage Ganache montée pistache
- Gourmandise Framboise fraîches ou curd framboise
- Couverture Crème meringuée pistache

Façon forêt noire

- Biscuit chocolat
- Fourrage Ganache montée vanille
- Gourmandise Cerises griottes
- Couverture Crème meringuée chocolat

4/ NOS COMPOSITIONS JOY IN PASTRY



Nos compositions sont inspirées de la pâtisserie traditionnelle

Façon tarte citron meringuée

- Biscuit amande
- Fourrage Ganache montée au citron
- Gourmandise Curd citron
- Couverture Crème meringuée citron

Façon fraisier

- Biscuit amande
- Fourrage Crème pâtissière sans œufs
- Gourmandise Curd fraise
- Couverture Crème meringuée vanille

Façon framboisier

- Biscuit vanille
- Fourrage Crème pâtissière sans œufs
- Gourmandise Curd framboise
- Couverture Crème meringuée vanille