

16 astuces pour devenir un pro de la pâtisserie
<http://www.lastucerie.fr/16-astuces-pro-patisserie/>

À chaque occasion, on a envie d'en mettre plein les yeux pour le dessert : bûche de Noël, gâteau d'anniversaire, galette des rois, crêpes... Tout est bon pour impressionner les invités. Mais malheureusement, entre petites erreurs et gros faux-pas, le résultat n'est pas toujours celui auquel on s'attend ! Alors pour ne plus avoir de déception à la sortie du four, suivez ces 16 conseils :

1) Gâteaux moelleux

Le pire qu'il puisse arriver à un gâteau, c'est qu'il soit trop sec. Si c'est le cas, versez un peu de sirop sur le gâteau après la cuisson. En plus de rendre votre création plus tendre, il en fera ressortir le goût.



[Flickr/malglam](#)

2) Fixer le papier cuisson sur la plaque

Les grands fans de biscuits connaissent bien le problème du papier cuisson qui s'enroule sur lui-même. Vous pouvez éviter ça en le fixant sur la plaque à l'aide de [pincés à dessin](#).



[Flickr/Veganbaking.net](#)

3) Meilleur goût et meilleure consistance pour les biscuits

Pour que vos biscuits soient meilleurs sur tous les plans, le secret est de laisser "mûrir" la pâte. Laissez-la reposer un à deux jours au réfrigérateur pour qu'elle perde en humidité et gagne en saveurs.



[Pinterest](#)

4) Nettoyer, diviser et aplatir

En pâtisserie, les professionnels ne jurent que par la [maryse](#), cet accessoire irremplaçable. Grâce à cela, vous pourrez nettoyer vos plats plus facilement, mais aussi diviser les pâtes et aplatir les différents mélanges sans problème.



[Flickr/F A](#)

5) Goût encore plus chocolaté

Voilà une astuce pour les pâtisseries au chocolat : au lieu de mettre de la farine sur votre plan de travail, mettez de la poudre de cacao. C'est le petit détail qui fera tout la différence !



[Flickr/Sarah R](#)

6) Gâteaux de même taille pour faire des couches

Les pâtisseries utilisent des [cercles à pâtisserie](#) comme moules à gâteaux. Cela permet par exemple d'obtenir différentes couches de gâteau de la même taille.



[Amazon](#)

7) Design en chocolat

Les rétroprojecteurs sont de moins en moins utilisés. Mais leurs [feuilles transparentes](#) peuvent toujours nous être utiles. On peut par exemple les utiliser pour faire un gâteau avec des couches séparées. Pour cela, faites fondre du chocolat et versez-le sur la feuille transparente en créant la forme de votre choix. Une fois le chocolat refroidi, décollez-le de la feuille et déposez-le sur le gâteau. Vous pouvez aussi utiliser cette technique pour tout type de décoration en chocolat.



[Flickr/meg](#)

8) Décorations pour cupcakes

Les cupcakes ne sont pas forcément très sains, mais ils sont en tout cas délicieux. Pour une décoration toute simple et très jolie, utilisez des [embouts spéciaux](#) pour vos poches à douilles. Effet garanti !



[Flickr/Veganbaking.net](#)

9) Soutien pour gâteaux à étages

Pour les grandes occasions, on a parfois envie d'en mettre plein les yeux avec un gâteau à étages. Dans ce cas-là, mieux faut se munir de [tiges de soutien](#). Vous pouvez aussi utiliser des pailles, moins chères et tout aussi utiles. Grâce à ces accessoires, vous pourrez apporter une bonne stabilité à votre gâteau. Et pour la dégustation, il vous suffira simplement de les retirer !



[Pinterest](#)

10) Économiser sur les poches à douilles

Pour économiser un peu d'argent, faites vos propres poches à douilles à l'aide de [papier cuisson](#). Pour savoir comment faire, cliquez [ici](#).



[Pinterest](#)

11) Température parfaite au four

Il est difficile de trouver la parfaite température quand on utilise un four. Les chiffres inscrits dessus ne sont pas toujours exactes et cela peut influencer la cuisson. En utilisant un [thermomètre de cuisson](#), vous pourrez éviter les désagréments et sauver vos gâteaux.



[Flickr/Cocoa Dream](#)

12) Éviter les trous dans les gâteaux

Cette astuce est à la fois simple et efficace : après avoir versé la pâte dans le moule, tapez le moule contre le plan de travail. Ainsi la pâte se répartira de façon homogène et il n'y aura aucun trou d'air. Une fois cuit, votre gâteau sera lisse de tous les côtés !



[Pinterest](#)

13) Cuisson parfaite

Pensez toujours à préchauffer votre four pour obtenir une meilleure cuisson. Mais attention, retirez toujours la plaque de cuisson. Si vous posez une pâte à gâteau ou à biscuits sur une plaque chaude, la pâte risque d'être trop dure, trop sèche ou trop molle.



[Flickr/Sherene](#)

14) Apprendre les recettes par coeur

Seuls les pâtissiers confirmés connaissent les recettes par coeur. De cette manière, on travaille plus vite et plus efficacement. Apprendre les proportions est aussi très utile, comme par exemple pour le quatre-quarts : un quart d'oeufs, un quart de sucre, un quart de farine et un quart de beurre.



[Flickr/Veronica Burke](#)

15) Un glaçage bien lisse

Une [spatule](#) préalablement chauffée sera beaucoup plus efficace pour lisser un glaçage. Les pros le font avec un [chalumeau](#), mais vous pouvez aussi simplement la tremper dans de l'eau chaude.



[Pinterest](#)

16) Des biscuits qui restent croustillants

Rangez vos biscuits dans une boîte avec quelques [sachets de gel de silice](#). Pour être sûr qu'ils ne soient pas en contact avec votre création, déposez les au fond de la boîte et recouvrez-le de papier cuisson avant d'ajouter les biscuits. Avec cette astuce, fini les biscuits ramollis !



[Flickr/David](#)

Voilà des conseils qui vous seront utiles à chaque fois que vous ferez de la pâtisserie ! Cependant, n'oubliez pas que ce qui fait un grand pâtissier n'est pas simplement la théorie, mais, plus que tout, la pratique. Alors on se retrouse les manches et on s'y met !