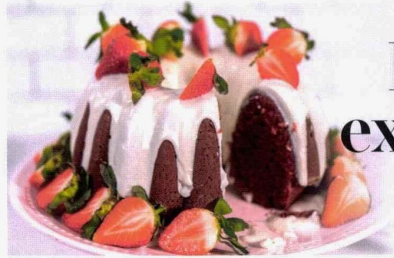




USTENSILE



Les gâteaux extraordinaires

Les moules pour faire le show

texte **Séverine Renou**

Lorsque l'on atteint un certain niveau en pâtisserie, la quête du goût parfait n'est pas suffisante, il faut aussi se pencher sur la forme. De ce côté-là, les innovations en matière de moules à gâteau ont permis de repousser les limites de l'imaginaire. Terminée la simple tarte aux fruits du dimanche, place à l'extravagance et à la folie avec des gâteaux majestueux aux formes improbables ! On peut dire merci au silicone, cette matière souple qui assure un démoulage facile et une grande souplesse au niveau de la créativité. N'oublions pas néanmoins que des moules effet wahou existent depuis bien longtemps : aux États-Unis, les moules à bundt cake, utilisés depuis les années 60, sont les héritiers de moules encore plus anciens, notamment celui du kougelhopf. En France, on peut se vanter de plusieurs créations emblématiques comme le baba au rhum ou le savarin qui conduisirent à l'invention de moules spécifiques. Toutes ces formes originales sont aujourd'hui revisitées pour créer des gâteaux extraordinaires. Ces moules sont fabriqués à partir de différents matériaux : silicone, fonte d'aluminium, acier revêtu ou encore fer blanc. Chacune de ces matières a son mot à dire selon le type de gâteaux visé. Pour le silicone, on apprécie de ne pas avoir à utiliser de matière grasse grâce à son côté anti-adhérent. Le fer blanc est quant à lui favorisé pour son côté sain, même si le démoulage peut parfois tourner à la crise de nerfs. Enfin, la fonte d'aluminium associe conductivité thermique et répartition uniforme de la chaleur, un atout indéniable pour réussir ce genre de gâteau. À l'exception de celui en silicone, il est préférable de graisser son moule. Au remplissage, on s'arrête aux trois quarts pour éviter l'effet de débordement. Ensuite, tout se joue à la sortie du four : on attend sagement le refroidissement complet avant de retourner le gâteau. Si ce dernier fait de la résistance, on peut utiliser une Maryse pour décoller les bords. Surtout ne jamais utiliser d'objets métalliques ou coupants pour démouler, ce serait signer la fin de son magnifique moule.



MOULE BUNDT CAKE DE NORDIC WARE

Spécialiste du bundt cake, la marque américaine Nordic Ware produit de magnifiques moules en fonte d'aluminium. Avec leur fausse allure vintage, ils impressionnent par leurs détails hypnotisants, mais toute cette originalité a un prix.

Notre coup de cœur : Brilliance Bundt Cake

Prix indicatif : environ 66 €

MOULE 3D DE SILIKOMART

La marque italienne Silikomart est prête à réaliser toutes les folies des pâtisseries grâce à sa technologie brevetée 3D. Le niveau de détails est tel que l'effet trompe-l'œil est capable de piéger toute l'assistance.

Notre coup de cœur : moule Honoré

Prix indicatif : 20 €



MOULE EN FER BLANC DE GOBEL

C'est aussi dans les vieux pots qu'on fait les meilleurs gâteaux ! À la fois résistants et irréprochables sur la composition, les moules en fer blanc de Gobel reprennent des formes anciennes qui ne craignent pas la jeune concurrence.

Notre coup de cœur : Savarin torsadé Trois Frères

Prix indicatif : 15 €

