

Échantillon du guide de la préparation et de la décoration libre



Avoir de l'organisation, c'est essentiel !!

Savoir décorer un gâteau c'est bien ! Mais il ne faut pas oublier l'essentiel et la base. Dans ce guide, vous pourrez devenir autonome et faire entièrement vos préparations maison. Vous pourrez maintenant avoir une méthode de travail simple et efficace. Des grilles pratiques seront à votre disposition pour vous faciliter la vie tout au long de votre cheminement.

Échantillon du guide de la préparation et de la décoration libre



La grille auto-évaluation de vos besoins

Dans le guide complet, vous aurez la chance de voir quels sont vos besoins et vos objectifs. Vous saurez concrètement ce que vous devrez travailler et améliorer pour renforcer les points majeurs d'un bon apprenti décorateur.



Les recettes nécessaires

Vous y retrouverez aussi toutes les recettes dont vous aurez besoin afin de faire les bons choix, peu importe le type de gâteau à réaliser.



L'assemblage, la conservation et les grilles pratiques

Vous aurez, encore une fois, tous les outils nécessaires afin de créer un gâteau. Les outils de conservation ainsi que des grilles pratiques à l'unité et hebdomadaires vous seront également fournis.

Aperçu : Table des Matières du guide complet

Grille d'auto-Évaluation

- Grille d'évaluation de ses besoins.....**6-8**

L'outillage de base

- Les outils de base.....**10-11**

Le choix du thème

- Le choix du thème.....**12-13**

Déterminer les choix de saveurs

- Les bases de gâteaux.....**14-15**
- Les bases de recouvrement.....**16-18**

L'information sur les cuissons

- Tout sur les cuissons.....**19-20**

Maîtriser l'assemblage

- Informations avant assemblage.....20-24
- La coupe du gâteau.....24
- Le lissage du recouvrement.....25
- Le recouvrement et la pâte à sucre.....26

La conservation

- La conservation.....27-28
- Le tempérage.....27-28

Les grilles de tâches

- Grille pratique d'une préparation.....29-30
- Grille hebdomadaire sur la productivité.....29-30

[Je veux mon guide complet pour 7,00\\$ \(4,75 €\)](#)



ÉCHANTILLON DU GUIDE DE LA PRÉPARATION ET DE LA DÉCORATION LIBRE

Vous avez maintenant entre les mains l'échantillon du guide de l'autonomie et de la préparation d'un gâteau. Vous entrez maintenant dans un tournant de votre vie où tous les outils sont un moyen d'avancement pour vous. J'ai monté cet échantillon du guide afin de vous montrer en petite partie ce que vous verrez dans le guide complet. Lorsque vous vous le procurerez, vous serez en mesure d'évaluer vos besoins, selon ce que vous voulez faire de cette passion. Je vous donne la possibilité de faire vos choix personnels sur les différentes étapes de la conception et de la préparation d'un gâteau. Vous aurez tous les outils et les informations nécessaires, afin de démarrer sur les chapeaux de roues et connaître les bonnes bases, selon les diverses techniques. Ce guide sera un outil incroyablement puissant si vous le lisez attentivement. Ne faites pas seulement que le survoler : prenez une petite heure de votre temps, et lisez-le attentivement. Au besoin, repassez par les passages, selon les étapes de la conception de votre gâteau, se sera un outil INDISPENSABLE si pour vous tout est nouveau. En espérant que vous ferez le bon choix et que la passion soit au rendez-vous ! 😊

[Procurez-vous le guide complet ici pour 7,00\\$ \(4,75 €\)](#)



Que dois-je avoir en main pour débiter ?

Dans le guide complet, vous devrez remplir un formulaire, vous serez alors en mesure de savoir ce que vous recherchez exactement : quels sont vos objectifs cibles ? Ce que vous voulez réaliser et ce que vous voulez atteindre.

Lorsque ce sera fait, que devez-vous savoir pour partir sur les chapeaux de roues ?

Voilà les différents points fondamentaux qui devront être passés en revue, un par un :

- 1- Avez-vous les outils nécessaires ?
- 2- Quel type de gâteau devez-vous réaliser ?
- 3- Quelle sera la saveur du gâteau ? Devez-vous mettre une garniture ?
- 4- Que devrez-vous savoir au niveau des cuissons ?
- 5- Ensuite, quelle est la base que vous devrez connaître pour être en mesure de monter votre gâteau ?
- 6- Pour ce qui est de la conservation, que devrez-vous savoir ?

Vous retrouverez l'ensemble de ces réponses dans les différentes rubriques aux pages suivantes. Il sera bien important de lire l'ensemble de ce guide afin de bien progresser et de connaître les bases nécessaires. Une fois que vous l'aurez lu en entier, vous serez en mesure de vous poser les questions qui restent vagues. N'oubliez pas que chaque création reste unique et demande un esprit vif. Tous les gâteaux n'ont pas forcément de tutoriels sur le net, il sera alors impératif de savoir décoder quelques bases. Néanmoins, certaines bases sont de mise, c'est ce que vous verrez dans ce guide.

Les grilles de tâches



C'est presque terminé...

Vous savez principalement en ayant vu la table des matières ce que le guide comportera. Même si ce ne sont pas vos premiers gâteaux, sachez bien que les différentes techniques de bases resteront indispensables pour progresser tout au long de vos apprentissages. Comme je l'ai déjà mentionné, ce sont vraiment les bases et non pas le "fignolage". N'oubliez pas que vous pouvez poser vos questions sur notre [groupe Facebook](#) en tout temps, mais svp, lisez attentivement ce guide avant. Il est complet et on y retrouve tous les outils si, toutefois, vous y portez réellement attention ☺

Pour conclure le tout, je vous laisse en prime la "check list" de tout ce que vous devrez faire lors de la préparation. Vous pourrez l'imprimer au besoin et l'utiliser comme bon vous semble. Enregistrez-la dans votre ordinateur et vous serez prêt pour décorer à votre rythme.

1- Télécharger la grille pratique pour la préparation d'un gâteau occasionnel (Faire un copier-coller de l'url dans la barre internet)

<http://sabinapotvin.com/wp-content/uploads/2016/12/Tableau-tâche-pour-gâteau-unique.pdf>

******* [Dans la version du guide complet](#), je vous laisse aussi les plans de préparation d'une semaine si vous devez faire plus d'un gâteau. Vous avez la version si vous travailler avec crème au beurre, et l'autre version si vous travaillez avec la ganache de recouvrement. Vous ne serez peut-être pas dans cette position actuellement, mais lorsque vous le serez ou si c'est déjà le cas, ce sera un outil redoutable pour vous simplifier la vie ! ☺



Pour le guide complet, [vous pouvez le télécharger directement ici.](#)

Vous pouvez aussi me joindre en tout temps par courriel au besoin:

sabrina@sabrinapotvin.com

Je Commande
Cliquez ici pour commander

MasterCard VISA PayPal

Paiement sécurisé via paypal, livraison immédiate

Sabrina Potvin

Formatrice des Apprentis Décorateurs

Tous droits réservés © Sabrina Potvin • www.japprends-a-decorer-un-gateau.com/guide-debutant/