

Pâtisserie & CAKE DESIGN

N°1



LE MAGAZINE PRATIQUE POUR RÉUSSIR TOUS VOS DESSERTS CRÉATIFS



NUDE CAKE
Fleurs en sucre



LE PARIS-BREST
Version Chelsea



WEDDING CAKE
Amandes pailletées



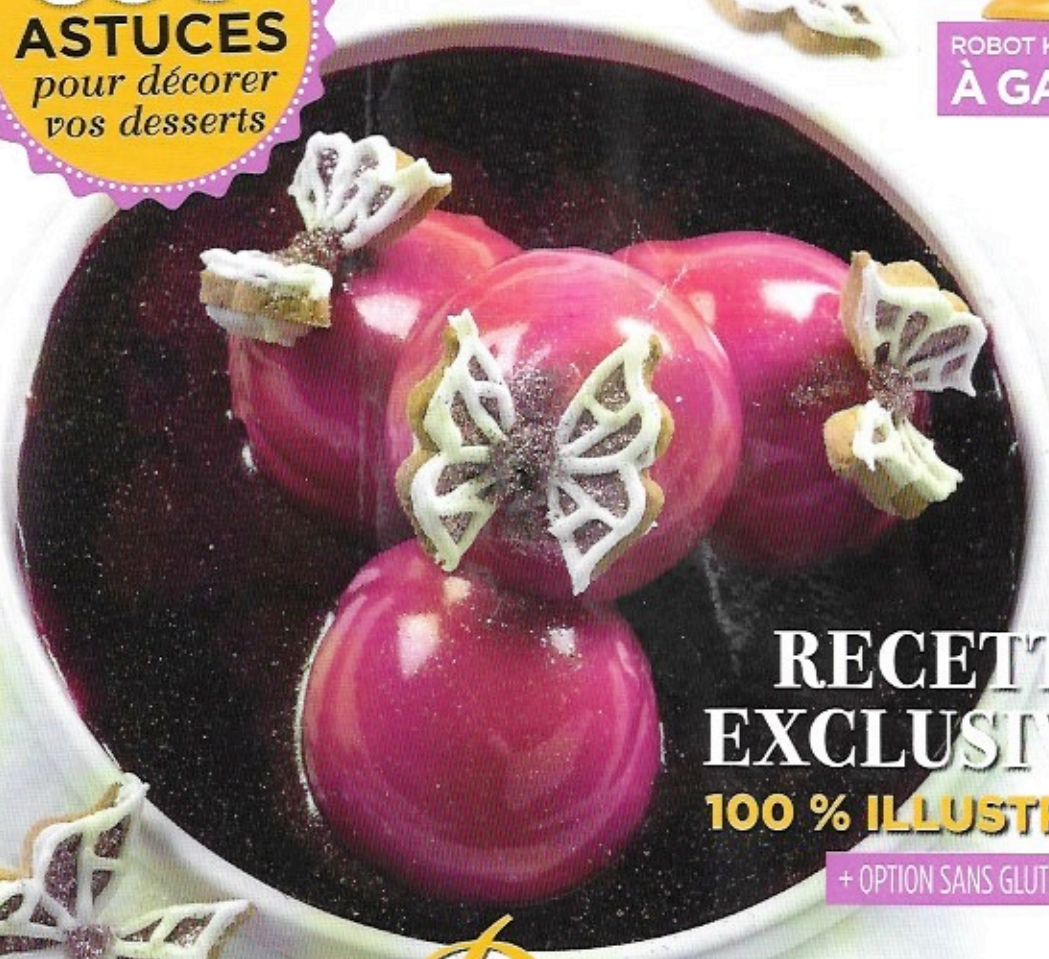
INTERVIEW

Noémie - Chelsea - Yann Courreur

350
ASTUCES
pour décorer
vos desserts



ROBOT KITCHENAID
À GAGNER



**RECETTES
EXCLUSIVES
100 % ILLUSTRÉES**

+ OPTION SANS GLUTEN, VÉGANE...

Revisitez VOS CLASSIQUES

Tarte meringuée fruits rouges * Layer cake aquatique * Pie fraise-rhubarbe * Tiramisu mangue *
Cake pop citron meringué * Freakshake chocolat-cookies * Pop tart express * Éclair chocolat-tonka



Dolce Dita

« J'ai beaucoup appris seule, en faisant des erreurs »

Cake designer reconnue, la talentueuse Dolce Dita crée des pièces à la fois impressionnantes et délicates, où le moindre détail a son importance. Ce qui rend ses gâteaux uniques et bluffants.

Dolce dita, c'est :
Dita Bensoussan,
38 ans, 3 enfants,
habite à Marseille

Sa spécialité :
Le cake design (gâteaux
décorés de pâte à sucre)

Sa formation :
Diplôme en pâtisserie
et plusieurs stages avec
des cakes designers
internationalement
reconnus

Son actualité :
Formatrice, on la
retrouve tous les
deux mois lors
de sessions de cours.

Pâtisserie & Cake Design : Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Dita Bensoussan : Je m'appelle Dita et je suis une cake designer. Pour moi, cela signifie être créatrice de gâteaux capables de véhiculer une émotion. J'adore mon travail, parce qu'il permet d'apporter de la joie, voire même des larmes de joie, à travers une chose aussi ordinaire qu'un gâteau. J'aime aussi beaucoup partager mes connaissances avec mon entourage et avec ceux qui souhaitent apprendre.

Raconte-nous ton histoire : comment es-tu devenue cake designer ? Quel a été le déclic pour t'y consacrer totalement ?

Il y a quelques années, je suis tombée sur une photo d'un gâteau décoré sur Internet. J'ai été bluffée de découvrir que l'on peut exprimer à ce point sa créativité dans le domaine de la pâtisserie. J'ai toujours aimé créer et cuisiner, alors il fallait que je teste ! L'aventure a vraiment démarré avec le succès de mes gâteaux sur Facebook.

Quelle formation as-tu suivie ?

Je me suis formée auprès de cake designers français et étrangers reconnus (Natasel, Mila Iquise, Natalia Da Silva, Kelvin Chua...), mais j'ai également beaucoup appris seule, en faisant des erreurs. Et j'ai finalement obtenu un diplôme de pâtisserie en 2013.

Quels conseils donnerais-tu à une personne qui aimerait devenir cake designer ?

Il faut être rigoureux et patient, avoir le sens de l'esthétique, être créatif et ne pas avoir peur d'explorer des terrains inconnus. À ce jour, il n'y a pas de formation diplômante reconnue en France mais je vous conseillerais d'apprendre auprès des cake designers dont vous aimez le travail. Et de ne surtout pas vous décourager si vous n'y arrivez pas du premier coup ! Ce sont nos erreurs qui nous font avancer.

Combien de temps passes-tu à réaliser un de tes gâteaux ?

Tout dépend de la taille de la pièce et de la complexité de la décoration... Mais je dirais en moyenne 2-3 jours entiers pour un gâteau



