

# 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*



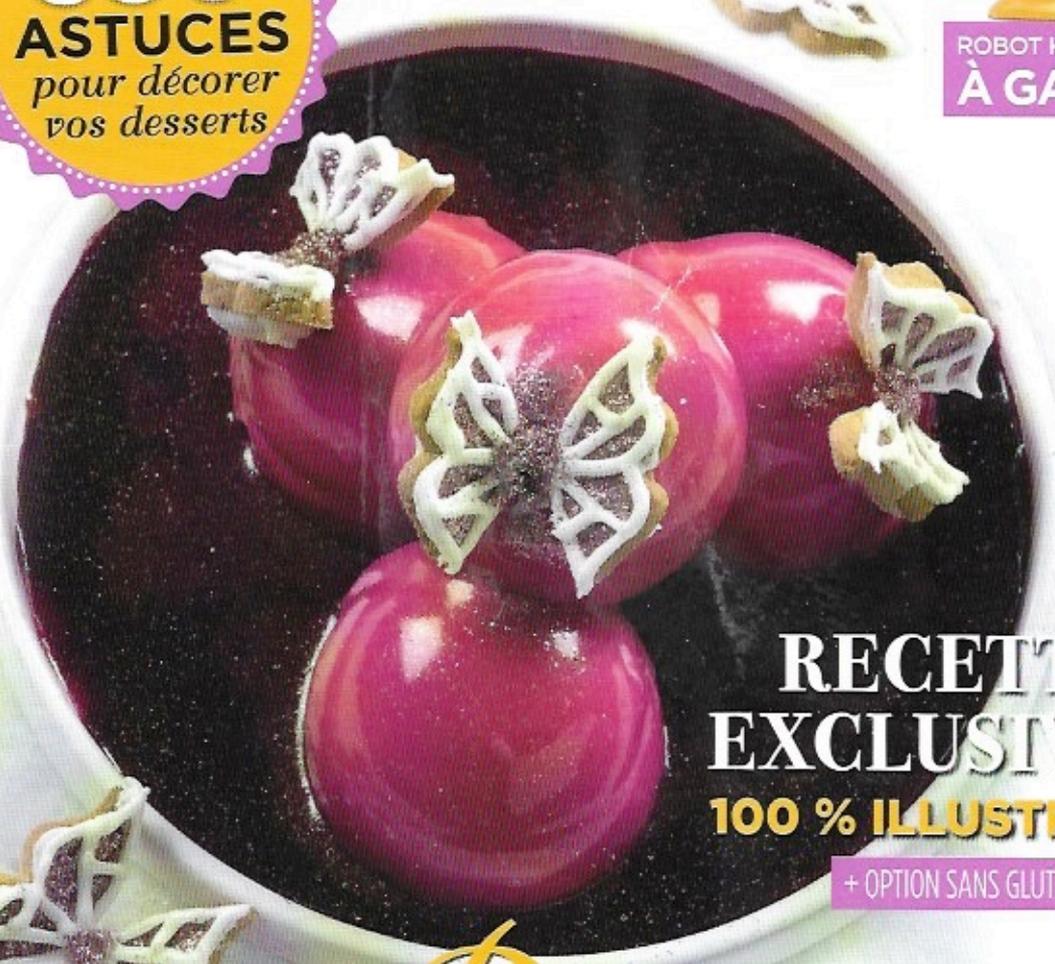
**INTERVIEW**

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





*Dolce Dita*



## Portrait de chef

Ci-contre :  
gâteau  
de baptême.  
Toutes les  
décorations  
y compris  
l'oursin sont  
comestibles et ont  
été réalisées  
en pâte à sucre  
sans moule.



À droite :  
Un vrai challenge,  
ce gâteau !  
Thème « Ange &  
Démon » pour un  
baptême : n'est-ce  
pas que chaque  
enfant cache  
ces deux aspects ?



Ci-contre :  
Je garde un  
merveilleux  
souvenir de la  
réalisation de  
ce gâteau car  
la maman du  
petit Bastien  
m'a donné carte  
blanche et je me  
suis fait plaisir !



À droite :  
Gâteau pour  
une jeune  
fille de 12 ans  
qui souhaitait  
quelque chose de  
doux et féminin,  
en accord avec le  
thème de sa fête.  
Les coquillages  
sont tous  
comestibles.



*Dolce Vita*

à trois étages. Je suis une personne très organisée et il le faut ! Tout d'abord, je fais un croquis, ce qui peut prendre facilement une demi-journée. Ensuite, je passe aux modelages et à la réalisation des décorations, car il faut respecter les temps de séchage. Je fais cuire le gâteau et enfin je passe au montage final. Il m'est impossible de faire une belle pièce en quelques heures, j'aime prendre mon temps et soigner les détails.

#### Quelle est l'étape que tu préfères dans la confection de tes créations ?

Quand un gâteau fraîchement recouvert se dresse devant moi, telle une toile blanche, et offre mille et une possibilités...

#### J'ai pu voir que tu proposais également des ateliers...

Effectivement, je donne des cours pour adultes, principalement pour ceux qui veulent apprendre de nouvelles techniques et s'améliorer. Mais je n'oublie pas non plus les débutants, car la demande est grandissante et c'est une discipline accessible à tous, un hobby merveilleux.

#### As-tu des projets qui vont bientôt se concrétiser ?

Je vais participer à plusieurs collaborations de cake designers sur Facebook : des artistes du monde entier travailleront sur un thème précis et dévoileront leurs œuvres au même moment. C'est pour moi une occasion de montrer que chaque artiste a son style, sa vision du monde et son univers. Il n'y a pas de place pour la jalousie ni pour la concurrence.

#### Quel gâteau t'a procuré le plus de plaisir à réaliser ?

Impossible de choisir ! Chaque gâteau a sa propre histoire et j'y mets, à chaque fois, tout mon cœur. J'écoute attentivement le client, je le questionne sur ses goûts, son style, ses attentes à propos de la pièce... chaque gâteau est créé entièrement sur mesure, c'est « le sien ».

#### As-tu une recette inratable ?

Oui, bien sûr : l'incontournable ganache Kinder !

#### Si tu étais un dessert, lequel serais-tu ?

Un wedding-cake tout blanc.

#### Y a-t-il un outil dont tu ne pourrais pas te passer pour la confection de tes gâteaux ?

Mes mains ! Non, sans plaisanter, j'ai une trousse d'outils dont je me sers tout le temps. Mais aucun d'eux n'est irremplaçable, on peut aussi bien utiliser des outils ménagers, il faut juste savoir s'adapter.

#### As-tu quelques astuces à nous dévoiler pour bien réussir un gâteau ?

Tout d'abord, il vous faut une bonne recette



## LES QUALITÉS D'UN BON CAKE DESIGNER

*« Être rigoureux et patient, avoir le sens de l'esthétique, être créatif et ne pas avoir peur d'explorer des terrains inconnus. »*

adaptée au cake design (aussi bien pour la base que pour le fourrage) et un bon lissage de la pâte à sucre, une fois le gâteau recouvert.

#### Y a-t-il une technique de cake design que tu n'as pas encore essayée ?

J'ai essayé énormément de techniques mais il y en a beaucoup que j'aimerais approfondir : le modelage de corps humain, les fleurs, les gravity cakes... Il me faudrait des journées de 72 heures !

#### Quelle a été, pour toi, la technique la plus compliquée à apprendre ?

Le modelage de visage humain.

#### Tes créations sont toutes très différentes ; où trouves-tu ton inspiration ?

J'ai une imagination débordante ! Donc tout peut devenir une source d'inspiration. Des photos sur Internet, bien sûr, mais aussi une branche tombée sur un trottoir, un morceau de tissu pour une texture, les couleurs de shampoings rangés sur une étagère au supermarché...



## Des gâteaux de cristal

L'isomalt est LA matière tendance dans le monde du cake design en ce moment tout en étant comestible : il offre la transparence du verre et donne en peu de temps des résultats époustouflants ! J'ai élaboré une technique de fabrication de moules personnalisés pour apporter à l'isomalt la forme de votre choix. Technique que je partage dans mon cours de cette année, « Géode cake et Isomalt ».

#### Ton rêve pour ces prochaines années ?

Mon rêve le plus cher est de bien élever mes trois enfants. C'est à eux et à ma famille que je consacre mon temps libre.

#### Pour finir, quelles sont les dernières tendances à suivre en matière de cake design, selon toi ?

Après le wafer paper, qui apportait de la légèreté, c'est au tour de l'isomalt [lire ci-dessus] de percer dans le domaine du cake design. Il donne de la transparence, jusque-là difficile à obtenir.



Flashez ce code avec votre smartphone pour découvrir les créations sucrées de Dita sur sa page Facebook.