

# DOSSIER DE PRESSE

Gâteaux raffinés & insolites  
Formations au Cake design

**Galina Duverne**  
Cake designer



# SOMMAIRE

- 1 **Galina Duverne et sons Atelier-école**
- 3 **Pour les débutants !**
  - Atelier découverte - Gâteau simple
  - Formation cuisson gâteau spécial cake design
- 4 **Pour les kids !**
  - Atelier de pâtisserie pour les enfants de 4 à 12 ans
  - Cake design pour les petits !
- 6 **Mais aussi pour les grands !**
  - Ateliers After work
  - Créations Gâteaux sur Mesure
- 7 **Les événements corporate**  
**L'impression**
- 8 **Tea-time ou sablés de Noël ?**
- 9 **La glace royale**
- 10 **La pâte à sucre sous toutes ses formes !**
  - Atelier découverte
  - Atelier niveau confirmé
  - Nœuds & fleurs en sucre
- 12 **Devenir un pro du cake design**
  - Formation aux bases du cake design
  - Formation niveau confirmé
- 14 **Gâteaux 3D**
- 16 **Pièces montées & wedding cakes**







## Galina Duverne

---

Avant de s'envoler pour la France où elle vit depuis plus de dix ans, Galina a d'abord enseigné le français et l'anglais en Russie, son pays natal. Autodidacte dans le domaine du cake design, c'est à Paris qu'elle obtient son CAP de pâtisserie, précieux sésame lui permettant d'exercer aujourd'hui sa passion.

Toujours soucieuse d'atteindre un résultat final tant esthétique que savoureux, elle consacre une grande partie de son temps à élaborer et tester de nouvelles techniques, expérimentant tour à tour matières et recettes...

Les gâteaux de Galina sont pensés et créés en fonction des goûts et des envies... Ils rêvissent l'oeil autant que les papilles en toutes occasions : **Fête d'anniversaire, mariage, baptême, événement corporate...**

Elle concrétise son rêve en 2013 : réunir en une seule profession : la création artistique, la gourmandise et la joie de partager sa passion qu'elle transmet lors de ses ateliers.

Apprendre à faire un gâteau, à le décorer à la glace royale, à manier la pâte à sucre, modeler décors et personnages, **Gâteaux sur Mesure** propose une large gamme de formations : atelier pour enfants, formations pour les particuliers ou pour les professionnels.

C'est dans son atelier de 80m<sup>2</sup> à Montmartre que la cake designer crée ses gâteaux insolites et forme les amoureux de pâtisserie à l'art du cake design.

### MATRIOCHKA

*Biscuit moelleux au chocolat & mousse chocolat noir. Poupée aux couleurs de l'Ukraine et couronne traditionnelle. Ce gâteau a été réalisé pour la gazette de Montmartre dont l'un des numéros mettait à l'honneur l'Ukraine.*

**Nbre de parts : 30 (30 cm de hauteur)**

**Prix : 15 € / part**

# Devenir Cake designer ?

Reconnu dans de nombreux pays, le métier de cake designer ne l'est pas encore en France. Le CAP de pâtissier est donc obligatoire pour exercer ce métier. Il faudra ensuite compléter son apprentissage par une formation au sein d'établissements spécialisés privés, comme l'est l'atelier Gâteaux sur Mesure de Galina à Paris.

Gâteaux sur Mesure a déclaré son activité de formation auprès du préfet de la région Ile de France. A ce titre, elle a obtenu le numéro d'enregistrement 11 75 52011 75. Cette déclaration permet le financement de la formation par le DIF, le CIF ou encore Pôle emploi.

## Vous avez dit Cake design ?

Mode anglo-saxonne remarquée dans de nombreuses comédies romantiques, les wedding cakes et autres cupcakes, gâteaux décorés de pâte à sucre, ont peu à peu remplacés, les choux à la crème et la traditionnelle pièce montée...

La tendance est au mariage personnalisé et l'arrivée de cette mode a permis aux cake designers de mieux se faire connaître en France. C'est ainsi que Galina a créé « Gâteaux sur Mesure ». Depuis l'ouverture de son atelier à Montmartre, ses créations investissent les réceptions ou événements corporate, les mariages, les anniversaires, ou encore les baptêmes (*ci-dessous : Un biscuit à la noisette, une crème pralinée noisette - Nbre de parts : 70 - Prix : 8,70 Euros environ*)

Décorations élégantes, sophistiquées, raffinées, sobres, excentriques ou encore farfelues, les «Gâteaux sur Mesure» de Galina Duverne répondent aux envies et aux rêves de ses clients, petits et grands ! Ils relèvent souvent de prouesse comme pour certains drapés ou sont de véritables défis techniques avec des réalisations à structures complexes.

## Les saveurs de Galina



Pour Galina, ses créations se doivent d'être aussi belles que délicieuses, Elle propose donc plusieurs biscuits et garnitures au choix. Au fil des saisons, de nouvelles saveurs sont créées par Gâteaux sur Mesure...

### Génoise nature :

- Crémeux citrons, orange ou mangue.
- Crème aux fruits rouges à la meringue italienne.
- Ganache chocolat blanc citrons et fruits rouges.

### Red velvet cake :

- Génoise rouge très légère pour les gâteaux de forme simple
- Crème au Philadelphia, au chocolat blanc et aux éclats d'Oréo.

### Biscuit moelleux au chocolat noir :

- Ganache montée au chocolat noir
- Ganache au chocolat au lait ou noir ou blanc (parfum : Orange, Café, Piment d'Espelette, Fruit de passion, Safran, Menthe ou Bergamote).
- Crème à la confiture de lait et au Philadelphia.
- Crème aux cacahuètes.

### Suppléments :

Fruits rouges / Eclats de caramel / Croustillant au praliné.

### Biscuit moelleux au citron,

- Crème spéculoos.

**Biscuit moelleux aux noisettes**, crème praliné noisette.

**Biscuit fondant chocolat**, ganache à la menthe.

**Génoise au citron ou à la noix de coco**, crème à la noix de coco

**Biscuit moelleux à la vanille**, crème à base de meringue italienne aux framboises avec un cœur framboise.

**Biscuit moelleux au chocolat noir**, crème au chocolat au lait Orizaba ou Guanaja (Valrhona) avec un cœur au fruit de la passion.

**Biscuit moelleux aux pommes.**



# Pour les débutants !

## L'atelier Découverte gâteau simple

**Apprendre à réaliser un gâteau simple quelque soit son niveau !**

Découvrir les outils du cake design (découpoirs, moules en silicone etc.), réaliser son premier fond de biscuit et sa première garniture adaptés aux décors en pâte à sucre, rendre son gâteau parfaitement droit... Voici les techniques abordées lors de l'atelier découverte pendant lequel on apprend également le garnissage et le lissage de façon professionnelle.

Il ne s'agirait pas d'un cours de cake design s'il n'abordait pas la pâte à sucre !

Utilisation de la pâte à sucre et sa coloration : conseils et choix de la pâte à sucre, couverture d'un gâteau de forme ronde ou carrée sans plis, sans avoir à en camoufler le bas, tout en obtenant des bords bien droits ! ( donner de la brillance, enlever les traces etc.). Apprentissage des nœuds et décors simples (fleurs sans fils, frises décoratives, patchwork, dentelle comestible).

Chaque participant repart avec sa réalisation.

**Durée : 7h - Prix: 180 € - Tous niveaux**



## **Cuisson gâteau spécial Cake Design**

Réalisation de deux biscuits et de deux crèmes différentes destinés à être recouverts par de la pâte à sucre. Cet atelier est consacré uniquement à la cuisson et réalisation des crèmes, côté technique de la pâtisserie, il n'inclut ni lissage, ni recouvrement avec de la pâte à sucre.

**Durée : 7h - Prix: 180 € - Tous niveaux**



## POUR LES KIDS !

### Ateliers enfants de 4 ans à 12 ans

**Gâteaux sur Mesure** accueille les enfants à partir de 4 ans pour leur apprendre de façon ludique à confectionner et décorer de petites pâtisseries comme des cupcakes, des cake-pops ou même leur propre gâteau d'anniversaire (sur demande).

Galina réalise avec eux les cupcakes ou cake pops, puis les enfants laissent libre court à leur imagination pour les décorer. Les enfants repartent avec une boîte de 4 cupcakes ou 6 cake pops. Ils peuvent être accompagnés par un parent ou un adulte.

**Durée : 1h30 - Prix: 36 € - Tous niveaux**



**Il est possible de commander des cupcakes personnalisés - prix sur demande - événements privés ou corporate.**



# CAKE DESIGN POUR LES PETITS ...



## 1 : POUPEE

Cette princesse entièrement comestible au corps réalisé en chocolat blanc à modeler, se compose d'un biscuit à la vanille et d'une crème aux framboises.

Nbre de parts : 25

Prix : 13 Euros / part



## 2 : LEGO FRIENDS A LA PLAGE

A l'intérieur, un biscuit fondant au chocolat et une crème au praliné aux noisettes.

Nbre de parts : 35

Prix : 9 € / part



## 3 : PIRATES !

Ce gâteau digne d'une ou d'une petite corsaire est composé d'un biscuit à la vanille et d'une crème onctueuse à la fraise.

Nbre de parts : 20

Prix : 10 € / part

## 4 : KINDER MAXI VS M&MS

Impression alimentaire pour ces deux gâteaux, Kinder Maxi VS m&m's à la noix de coco et crème chocolat blanc.

Nbre de parts : 40

Prix : 10 € / part





NOELANNA



# MAIS AUSSI POUR LES GRANDS !!!

## DÉTENTE EN GOURMANDISE....

### Les Ateliers cupcakes « After Work »

Décompresser autour d'une coupe de champagne dans une ambiance conviviale ? Rien de plus simple avec l'atelier Cupcakes After works !

Au programme : Détente entre copines, amis ou collègues !

Préparation et cuisson des cupcakes.

Préparation d'une crème au choix.

Décoration avec de la pâte à sucre ou autres petits décors.

Les participants emportent leurs cupcakes et la recette pour pouvoir en refaire à la maison !

**Durée: 2h - Prix: 50 euros - Tous niveaux**

#### 1 : LAS VEGAS

Réalisé pour l'anniversaire d'un célèbre coiffeur sur le thème du Casino, ce gâteau est composé d'un biscuit moelleux nature, d'un biscuit moelleux à la pistache et d'une crème légère à la framboise. Les cartes, décors, jetons sont réalisés en impression alimentaire.

**Nbre de parts : 60**

**Prix : 10 € / part**



#### 2 : FEE ARGENTEE

Pièce montée sur le thème de la forêt enchantée créée dans le cadre d'un partenariat avec le salon Efluent Mums 2013.

**Nbre de parts : 70**

**Prix : 20 € / part**

Le gâteau est recouvert d'argent alimentaire









# Événements corporate

Samsung, Orangina Schweppes, Sandro ou encore le Royal Monceau, de nombreuses entreprises ont fait appel au talent de Galina et à ses gâteaux pour leurs événements corporate.



## 1 : SAMSUNG

Pour fêter la première année de leurs nouveaux locaux à Saint-Ouen, Samsung souhaite recréer l'ambiance d'une fête foraine : fontaine à chocolat, barbes à papa, pop corn, crêpes et cupcakes bar ! Une collaboration Gâteaux sur Mesure et Sweet&Joy



## 2 : SANDRO

Pour le lancement d'une nouvelle collection, Sandro fait appel à Galina pour réaliser un gâteau et des gourmandises aux couleurs de cette dernière.



## 3 : ORANGINA SCHWEPPEES

Orangina fête le nombre de ses fans sur facebook avec l'une des réalisations Gâteaux sur Mesure. Gâteau composé d'un biscuit au chocolat noir, d'un croustillant au praliné et d'une ganache montée au chocolat noir.





# TEA TIME & SABLES DE NOËL

---



## Atelier de décoration de biscuits à la glace royale

Quel matériel choisir et comment l'entretenir ?

Comment réaliser la glace royale et la colorer ?

Apprentissage des différentes techniques de décoration des biscuits :

flooding, effet broderie, wet-on-wet, peinture, etc...

Quelle consistance de glace royale choisir en fonction de la technique utilisée ?

**5 biscuits sont fournis, les participants repartent avec leurs créations.**





# ATELIER GLACE ROYALE



Quel matériel choisir ?  
(douilles, poches à douilles, cornets, etc...)  
Comment entretenir son matériel ?  
Comment réaliser une glace royale ?  
Quelle consistance doit-elle avoir ?  
Comment colorer sa glace royale ?

L'atelier Glace Royale permet la maîtrise de deux techniques :  
« l'Australian stringwork » et la « Brush embroidery ».

Réalisation de motifs en glace royale et apprentissage des techniques de fixation sur le gâteau. Cette formation est effectuée sur un gâteau factice.

**Durée: 6h30**

**Prix: 130 €**

**Niveau: confirmé**



# LA PÂTE A SUCRE

## L'atelier découverte.

Après une présentation des outils et des conseils quant au choix de la génoise, des crèmes, des ganaches et bien sûr de la pâte à sucre à utiliser pour le lissage, cet atelier permettra d'apprendre les techniques suivantes :

- Comment garnir un gâteau et le mettre à niveau afin qu'il soit parfaitement droit?
- Comment lisser un gâteau de façon professionnelle ou couvrir une forme ronde sans plis et sans craquelures?
- Comment donner de la brillance ou enlever des traces (de colorants par exemple) sur la pâte à sucre ?

L'atelier découverte de la pâte à sucre initie à de nombreuses techniques de décorations simples : fleurs sans fils, frises décoratives, découpoirs, patchwork, moules, dentelle, effet matelassé, nœuds simples.

**Durée : 5h - Prix: 110 € - Tous niveaux**

## L'atelier niveau confirmé

- Réalisation d'une garniture.
- Garnissage d'un layer cake.
- Couverture d'un gâteau pour avoir des angles droits et parfait.
- Apprentissage du lissage professionnel.

- Apprentissage des techniques suivantes :

L'aérographe pour créer un fond ou faire un dégradé de couleurs.

Modelage simple (type ourson).

Fleurs sans fil (type rose), drapés, etc...

**Chaque participant repart avec sa création.**

**Durée: 6h - Prix: 150 € - Niveau : confirmé**





# JOLIS NŒUDS & FLEURS SUCRÉES !!!

## L'atelier nœuds en pâte à sucre

Les techniques abordées lors de cet atelier sont les suivantes:

- Couverture d'un gâteau rond.
- Réalisation de différents nœuds en gum paste.
- Utilisation de l'impression alimentaire.
- Utilisation des tapis et rouleaux de texture.
- Réalisation des broches décoratives en isomalt.
- Utilisation d'extruder, etc...

**Durée: 3h - Prix: 75 € - Tous niveaux**



## L'atelier fleurs sur fil en gum paste

Réalisation de fleurs en gum paste, les fleurs varient selon les sessions d'ateliers (pivoines, roses, orchidées).  
Les participants emportent leurs créations.

Programme :  
Choix du matériel.  
Utilisation d'empreintes pour donner un effet « réaliste » aux fleurs.  
Montage des pétales sur fil (choix de la taille de fil en fonction du type de fleurs).  
Coloration des pétales, tenue des couleurs et brillance naturelle des feuilles.

**Durée: 8h - Prix: 160 € - Tous niveaux**





# DEVENIR UN PRO DU CAKE DESIGN !

## Formation Bases du Cake Design niveau 1

Une semaine complète, 6 jours pour tout découvrir sur le Cake design !  
Accessible au grand public et aux professionnels

### JOUR N° 01 de 9h à 16h :

Préparation de la base d'une pièce montée : cuisson de deux biscuits (2 génoises différentes), réalisation des garnitures, montage des gâteaux et lissage.

### JOUR N° 2 de 9h à 16h :

Recouvrement des gâteaux avec des angles droits.  
Apprentissage de plusieurs techniques de décoration : pochoirs, fleurs simples, découpoirs, dentelles alimentaire).

### JOUR N° 3 de 9h à 16h :

Techniques de modelage niveau 1 : Une poupée et un ourson.

### JOUR N° 4 de 9h à 17h :

Gâteau sculpté sans structure.

### JOUR N° 5 de 9h à 16h :

Réalisation de fleurs sans fil, rose ou pivoine.

### JOUR N° 6 de 10h à 14h :

Introduction à la Glace Royale : brush embroidery, frou-frous, bordures.

**Durée: 40h sur 6 jours - Prix: 1100 € - Tous niveaux**





## Formation Cake Design niveau confirmé

### JOUR N° 1 de 9h à 16h

**Préparation de la base :** Cuisson de deux biscuits (2 génoises différentes), réalisation des garnitures et montage des gâteaux.

### JOUR N° 2 de 9h à 16h :

**Techniques de décoration :** Lissage, recouvrement des gâteaux avec des angles droits, décoration (pochoirs, drapées, transfert des motifs graphique, etc).

### JOUR N° 3 & JOUR N° 4 de 9h à 16h :

Fleurs sur fils.

### JOUR N° 5 de 9h à 16h :

**Gâteau sculpté avec structure :** Cuisson des biscuits spécial gâteaux sculpté, réalisation d'une garniture et montage.

### JOUR N° 6 de 10h à 14h :

**Gâteau sculpté avec structure suite :** Taillage du gâteau, lissage, décoration et apprentissages de différentes techniques de peinture alimentaire.

### JOUR N° 7 de 9h à 16h :

Création d'un personnage en chocolat à modeler.

### JOUR N°8 de 9h à 16h :

Glace royale (brush embroidery, motifs sur calque, décoration des biscuits).

### JOUR N°9 de 9h à 13h

Cupcakes.

### JOUR N°10 de 9h à 13h :

Evaluation personnelle.

**Durée: 60h (10j) - Prix: 1900 € - Niveau: confirmé**

**Il est possible d'effectuer une formation intégrale, d'une durée de 16 jours, elle permet d'effectuer une formation complète de cake designer -**

**Durée: 100h (16j) - Prix: 3000 € - Niveau: tous niveaux  
Nombre de participants: 3**

**Cette formation regroupe les formations suivantes:**

Formation Bases du Cake Design niveau 1  
Formation Cake Design niveau confirmé





# Atelier gâteau 3D sculpté

---



- Quelle base de gâteau et quelles crèmes choisir.
- Comment sculpter un gâteau pour éviter « le gaspillage ».
- Comment faire une structure simple.
- Comment rendre la pâte à sucre plus élastique pour couvrir les formes complexes.
- Utilisation du chocolat à modeler.
- Comment colorer un gâteau à l'aide d'un aérographe.
  
- Comment maîtriser et nettoyer un aérographe?
- Savoir bien guider le jet de peinture.
- Apprendre à faire le fond et les dégradés de couleurs.
- Comment faire ressortir le relief avec un aérographe?

**Durée: 10h - Prix: 220 € - Tous niveaux**



# Gâteau 3D sculpté

## Dinosaure à la fraise


*Biscuit vanille fourré à la crème à la meringue italienne à la fraise.*

**Nbre de parts : 20**

**Prix : 11 € / part**







## PIÈCES MONTÉES & WEDDING CAKES

On ne parlerait pas de cake design sans aborder les pièces montées et les fameux weddings cakes ! Galina réalise des GÂTEAUX SUR MESURE de rêve élégants, adaptés aux thèmes des mariages de ses clients et d'après leurs envies de gourmandises !

**Papillons blancs**

*Biscuit amande, crème à la fraise et fraises fruit.*

**Nbre de parts : 120**

**Prix : 9 € / part**



## Atelier Découverte Wedding Cake

Lors de cet atelier, vous réaliserez une pièce montée de 2 étages.

Le programme est le suivant:

Comment monter différents types de pièces montées en fonction du nombre d'étages et de la forme.

Comment faire une structure stable sans risque pour le transport.

Les crèmes et les ganaches à utiliser à l'intérieur et pour le lissage.

Techniques professionnelles pour lisser un gâteau et le recouvrir sans plis et craquelures.

De nombreuses techniques de décoration (drapé, fleurs en sucre simples, frises décoratives, etc...).

Utilisation de différents outils: patchwork, découpoirs à fleurs, moules, etc... Vous repartirez avec votre création.

**Durée: 8h - Prix: 200 € - Niveau: tous niveaux.**



**1 : Précieux**

Biscuit amande, compotée de griotte et crème au caramel

**Prix : 10 € / part**

## Atelier wedding cake

Lors de cet atelier vous réaliserez entièrement une pièce montée de 3 étages de la cuisson jusqu'à la décoration.

Contenu de la formation:

Réalisation de 3 différents fonds de biscuits adaptés aux gâteaux décorés avec de la pâte à sucre.

Réalisation de 3 garnitures différentes adaptées aux gâteaux décorés avec de la pâte à sucre.

Garnissage des gâteaux avec des garnitures de textures différentes.

Techniques professionnelles pour lisser un gâteau et le recouvrir sans plis et craquelures avec des angles droits

Apprendre à colorer et à étaler la pâte à sucre de façon uniforme et sans bulles.

Techniques pour monter différents types de pièces montées en fonction du nombre d'étages et des formes.

Techniques pour faire une structure stable sans risque pour le transport. De nombreuses techniques de décoration (drapé, technique de transfert de motifs graphiques, fleurs en sucre simples sans fil, frises décoratives, etc...)

Utilisation de différents outils : patchwork, découpoirs à fleurs, différents types de pâtes à sucre, etc...

Vous repartirez avec les recettes réalisées en atelier ainsi que votre création.

**Durée: 21h (3j) - Prix: 550 € - Niveau: tous niveaux.**





**Mille et une nuits**

*Biscuit noisette et crème à la noisette.*

**Nbre de parts : 140**

**Prix : 14 € / part**



# Contact presse

Vous souhaitez assister à un cours à l'Atelier et découvrir les créations de Galina?  
Recevoir des visuels hd ou en savoir plus sur le cake design ?

Contactez : Galina Duverne

06 73 69 66 54

[contact@gateauxsurmesure.com](mailto:contact@gateauxsurmesure.com)

**Galina Duverne**

Cake designer

[www.gateauxsurmesure.com](http://www.gateauxsurmesure.com)

