



GÂTEAUX AIDE-MÉMOIRE

- Un excès de graisse dans les moules provoque un affaissement du pourtour du gâteau.
- Plus haute est la température de cuisson, plus haut le gâteau bombera.
- Une température de cuisson plus basse, pour gâteau plus plat.

TROUS DANS LE GÂTEAU

CAUSES POSSIBLES



Température du four trop basse

Utiliser la bonne température: 370° F à 380° F (187° C à 193° C).

Sur-mélangée

Mélanger moins dans la première phase.

Température de la pâte trop élevée

Utiliser des ingrédients à la bonne température: 68° F à 72° F (20° C à 22° C).

Sous-mélangée

Mélanger davantage dans la première phase.

Vieille pâte

Ne pas laisser la pâte se reposer pendant plus de 20 minutes.

Trop de sucre ou d'agent levant

Réduire les quantités.

Shortening de mauvaise qualité

Utiliser un shortening à gâteau de haute qualité.

Mauvais type de farine ou d'agent levant

Utiliser le bon type de farine ou d'agent levant (double effet).

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Fouettage à haute vitesse

Utiliser une vitesse plus lente.

RÉTRACTION

CAUSES POSSIBLES



Température du four trop élevée ou trop basse

Utiliser la bonne température: 370° F à 380° F (187° C à 193° C).

Sur-mélangée

Mélanger moins

Trop cuit

Bien cuire avec une chaleur solide et constante.

Moule trop graissé

Utiliser moins de graisse.

Farine trop forte

Utiliser une farine tout usage ou une farine à gâteau.

Pas assez de pâte dans les moules

Augmenter la quantité.

Formule trop pauvre

Utiliser plus de sucre ou de shortening.

Trop de liquide dans la pâte

Réduire la quantité de liquide.

Mauvais type de shortening

Utiliser un shortening de qualité à gâteau.

Excès d'agent levant

Réduire la quantité.

CROÛTE ÉPAISSE ET DURE

CAUSES POSSIBLES



Température du four trop élevée

Cuire à une température plus basse.

Cuisson trop longue dans un four froid

Cuire à une température plus élevée.

Quantité excessive de sucre dans la pâte

Réduire la teneur en sucre.

Farine trop faible ou trop forte

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

Trop cuit

Bien cuire avec une chaleur solide et constante.

Le moule est trop profond

Utiliser des moules moins profonds.

Pas assez de sucre ou de shortening

Augmenter la quantité.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité.

Pâte sur-mélangée

Mélanger moins

Œufs trop battus

Moins battre.

LA CROÛTE SE FISSURE SUR LE DESSUS

CAUSES POSSIBLES



Température du four trop élevée

Cuire à une température plus basse.

Pâte ferme

Utiliser plus de liquide.

Trop de chaleur en-dessous

Doubler les tôles pour la cuisson.

Sur-mélangée

Mélanger moins

Quantité de sucre, de shortening ou d'agent levant, insuffisante

Augmenter la quantité.

Farine trop forte

Utiliser une farine à gâteau.

Trop de chaleur au-dessus

Réduire la chaleur sur le dessus

GRAINS SERRÉS ET FERMÉS

CAUSES POSSIBLES



Trop d'eau

Réduire la quantité de liquide.

Pâte ferme

Utiliser plus de liquide.

Quantité insuffisante d'agent levant

Augmenter la quantité.

Mauvais type de farine ou d'agent levant

Utiliser de la farine à gâteau ou un agent levant à double effet.

Trop de sirop inverti

Réduire la quantité.

Quantité de sucre, de shortening ou d'agent levant, insuffisante

Augmenter la quantité.

Température de la pâte trop élevée

Utiliser des ingrédients à la bonne température: 68° F à 72° F (20° C à 22° C).

CROÛTE COLLANTE

CAUSES POSSIBLES



Trop de sucre

Réduire la quantité de sucre.

Trop de vapeur dans le four

Ouvrir le registre légèrement.

Farine trop faible

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

Trop de shortening

Réduire la quantité.

Manque de sucre sur les toiles de refroidissement

Saupoudrer un peu de sucre granulé sur les toiles.

Refroidissement inapproprié

Refroidir de manière appropriée.

LE GÂTEAU SE LÈVE EN POINTE DANS LE FOUR

CAUSES POSSIBLES

**Température du four trop élevée**

Cuire à une température plus basse.

Pâte ferme

Utiliser plus de liquide.

Sur-mélangée

Mélanger moins longtemps.

Pas assez de pâte dans les moules

Augmenter la quantité.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité.

Formule trop pauvre

Utiliser plus de sucre ou de shortening.

Farine trop forte

Utiliser une farine tout usage ou une farine à gâteau.

GÂTEAU TROP TENDRE

CAUSES POSSIBLES

**Trop d'huile/shortening**

Réduire la quantité.

Sous-mélangée

Mélanger davantage.

Pas assez d'œufs

Augmenter la quantité.

Trop de sucre ou d'agent levant

Réduire la quantité.

Farine trop faible

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

GÂTEAU SEC ET FRIABLE

CAUSES POSSIBLES

**Trop cuit**

Bien cuire avec une chaleur solide et constante.

Recette trop pauvre

Utiliser une formule plus riche.

Farine trop faible ou trop forte

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Quantité de sucre, de shortening ou d'agent levant, excessive

Réduire la quantité.

Four froid

Cuire à une température plus élevée.

Mélange inapproprié

Mélanger adéquatement.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité d'œufs.

Cristaux de sucre trop gros

Utiliser une granulation plus fine.

Sucre et shortening trop fouettés

Fouetter le sucre et le shortening de façon appropriée.

Le mélange fait des grumeaux

Ajouter les œufs et le liquide graduellement.

Le shortening est froid

Utiliser le shortening à une température entre 70° F et 75° F (20° C et 24° C).

Les œufs ne sont pas décongelés

Utiliser les œufs à une température entre 64° F et 68° F (18° C et 20° C).

Mauvais type de shortening

Utiliser un shortening de qualité à gâteau.

Vieille pâte

Ne pas laisser la pâte reposer pendant plus de 20 minutes.

LE GÂTEAU S'AFFAISSE AU CENTRE



CAUSES POSSIBLES

Température du four trop basse

Cuire à une température plus élevée.

Le gâteau est frappé pendant la cuisson

Manipuler les gâteaux avec soin.

Altitude

Si, à haute altitude, réduire l'agent levant.

Quantité de sucre, de shortening ou d'agent levant, excessive

Réduire la quantité.

Sur-fouetter

Moins fouetter.

Pas assez d'œufs

Augmenter la quantité.

Farine trop faible

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

Mauvais type de shortening

Utiliser un shortening de qualité à gâteau.

TUNNELS ET TROUS



CAUSES POSSIBLES

Sous-mélangée ou sur-mélangée

Mélanger adéquatement.

Mauvais type de shortening

Utiliser un shortening de qualité à gâteau

Mélange d'agent levant inadéquat

Mélanger soigneusement l'agent levant avec de la farine.

Température de fouettage inadéquate

La température de la pâte doit être entre 68° F et 72° F (20° C et 22° C).

Farine trop forte

Utiliser une farine à gâteau.

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Pas assez de sucre

Augmenter la quantité.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité d'œufs.

Mélange à haute vitesse

Utiliser une vitesse plus lente.

Trop de sucre

Réduire la quantité.

Le mélange fait des grumeaux

Ajouter les œufs et le liquide graduellement

Œufs trop froids

Utiliser les œufs à une température entre 64° F et 68° F (18° C et 20° C).

FAIBLE VOLUME



CAUSES POSSIBLES

Sous-mélangée ou sur-mélangée

Mélanger adéquatement.

Température du four trop élevée

Cuire à une température plus basse. 370°F-380°F (187°C_193°C).

Température de la pâte trop élevée

Utiliser le mélange à une température entre 68° F et 72° F (20° C et 22° C).

Quantité insuffisante d'agent levant

Augmenter la quantité.

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Pâte trop ferme

Réduire la quantité de liquide.

Mauvais type de shortening

Utiliser un shortening de qualité à gâteau.

Œufs de qualité inférieure

Utiliser des œufs de qualité.

Pas assez de pâte dans les moules

Utiliser une quantité de pâte plus grandes

Œufs trop froids

Utiliser les œufs à une température entre 64° F et 68° F (18° C et 20° C).

Agent levant vieux

Utiliser un agent levant frais.

Farine trop forte

Utiliser une farine à gâteau.

EFFET VOÛTE



CAUSES POSSIBLES

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Air emprisonné sous le papier parchemin

Placer le papier parchemin dans le moule fermement.

Trop de chaleur en-dessous

Diminuer la chaleur de dessous ou doubler le moule.

Humidité dans le moule

Sécher les moules soigneusement avant l'utilisation.

Moule trop graissé

Graisser les moules soigneusement.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité d'œufs.

GÂTEAU NON UNIFORME



CAUSES POSSIBLES

Moule non-uniforme

Utiliser des moules de bonne qualité bien nivelés.

La pâte n'est pas étendue uniformément

L'étendre uniformément à la grandeur du moule.

Répartition de la chaleur non uniforme dans le four

Vérifier le bon fonctionnement des brûleurs du four.

Points chauds dans le four

Vérifier le bon fonctionnement des brûleurs du four.

Mélange inadéquat de la pâte

Mélanger la pâte adéquatement.

Trop de chaleur en-dessous

Diminuer la chaleur de dessous ou doubler le moule.

Trop de chaleur au-dessus

Réduire la chaleur sur le dessus.

Répartition non-uniforme de l'agent levant

Mélanger soigneusement l'agent levant avec de la farine.

Répartition non-uniforme du sucre

Répartir le sucre uniformément.

Soles/étagères légèrement inclinées

Utiliser une sole qui soit à niveau.

TEXTURE HUMIDE



CAUSES POSSIBLES

Sous-mélangée

Mélanger davantage.

Utilisation d'une formule trop pauvre

Utiliser une formule plus riche.

Farine trop faible ou trop forte

Utiliser une farine de qualité à gâteau.

Pâte trop ferme

Utiliser plus de liquide.

Trop de sucre

Réduire la quantité.

Trop de shortening ou d'agent levant

Réduire la quantité.

Four froid

Cuire à une température plus élevée.

Teneur en œuf élevée

Réduire la quantité.

Cristaux de sucre trop gros

Utiliser une granulation plus fine.

Pâte trop acide

Réduire l'acidité de la pâte.

Sucre et shortening trop fouettés

Fouetter de manière adéquate.

Le mélange fait des grumeaux

Ajouter les œufs et le liquide graduellement.

Shortening trop froid

Utiliser le shortening à une température entre 70° F et 75° F (20° C et 24° C).

Obtenez de précieux conseils, www.ardentmills.ca

Encore des problèmes? Appelez notre équipe de service technique au **1-800-361-6259**