

PHASE 5 : ASSEMBLAGE / ASSEMBLY

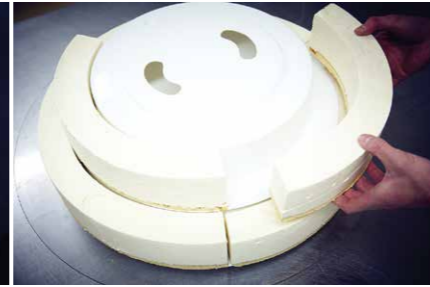
Assemblage des tiers pâtisseries
niveau 1 (Ø 560) sur insert
*Assemble tier 1 (Ø 560) cake segments
around the insert*



Positionnement de l'insert niveau 2
Position the tier 2 insert



Assemblage des tiers pâtisseries
(Ø 460) sur insert niveau 2
*Assemble tier 2 (Ø 460) cake segments
around the insert*



Manipulation aisée des inserts par poignée intégrée à la structure
Work made easier by the handle built into the structure

Positionnement de l'insert garni
niveau 3 (Ø 360), sur niveau 2
*Place the tier 3 (Ø 360) insert and cake
on tier 2*



Répéter l'opération pour
positionner l'insert garni
niveau 4 (Ø 260),
sur niveau 3
*Repeat this operation to
place the tier 4 (Ø 260)
insert and cake on tier 3*



Finaliser le montage en
positionnant le niveau 5
(Ø 160)
*Complete assembly by
placing tier 5 (Ø 160) on
top*



Wedding cake complet
avant décoration
*Assembled wedding cake
before decoration*



Pour une finition en pâte à sucre ou pâte d'amande, procéder au recouvrement niveau par niveau avant superposition.
For a sugar paste or marzipan finishing, cover each tier before assembly.

COMPOSITION DU CONCEPT

Le système est composé de :

- 5 supports à entremets en ABS réutilisables Ø 560, 460, 360, 260 et 160 mm, superposables et clip-pables.
- De 3 cercles inox Ø 360, 260 et 160 mm, hauteur 80 mm.
- De 2 jeux de 3 tiers de cercles inox formant au final 2 couronnes d'entremets Ø 560 et 460.

Les dimensions de ces éléments permettent le stockage et la réfrigération sur plaques pâtisseries 600 x 400 mm.

Les inserts thermoformés équipés de poignées ouvertes, facilitent la manipulation des étages du gâteau pour leur montage et leur superposition. Les entremets réalisés ont tous une largeur de 50 mm. Ils sont ainsi très faciles à couper en parts.

Nombre de parts réalisables (dim. : 50 x 50 x 80 mm):
5 étages = 160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)
4 étages = 115 parts (±125 ml)
3 étages = 70 parts (±125 ml)

Kit complet / Complete kit
Code 681901 : 390,00 €

Kit de 5 inserts entremets couleur champagne réutilisables
Kit of 5 reusable cake inserts. Colour: champagne
Code 681921 : 160,00 €

Kit de 5 cercles (dont 2 jeux de 3 tiers) / *Kit of 5 rings (including 2 sets of 3 segments)*
Code 681911 : 245,00 €



CONCEPT STRUCTURE

The system includes:

- 5 reusable stackable and clippable cake supports, Ø 560, 460, 360, 260, and 160 mm,
- 3 stainless steel rings, Ø 360, 260, and 160 mm, height 80 mm.
- 2 sets of 3-segment stainless steel rings forming the two base cake rings, Ø 560 and 460 mm.

The dimensions of these segments and rings allow them to be stored and refrigerated on 600 x 400 mm baking trays.

The thermoformed inserts equipped with open handles facilitate cake tier handling for assembly. Cake segments and rings all have a width of 50 mm. This makes them easy to cut into portions.

Number of portions [50 x 50 x 80 mm]
5 tiers = 160 portions (±125 ml) or 200 portions (±100 ml)
4 tiers = 115 portions (±125 ml)
3 tiers = 70 portions (±125 ml)

MATFER - 9/11, rue du Tapis Vert - BP 75 - 93261 LES LILAS CEDEX
Tél. : +33 [0]1 43 62 60 40 - Fax : +33 [0]1 43 62 50 82
E-mail : matfercontact@matfer.com - Site : www.matferbourgeat.com



TRAVAILLER POUR LE GOÛT

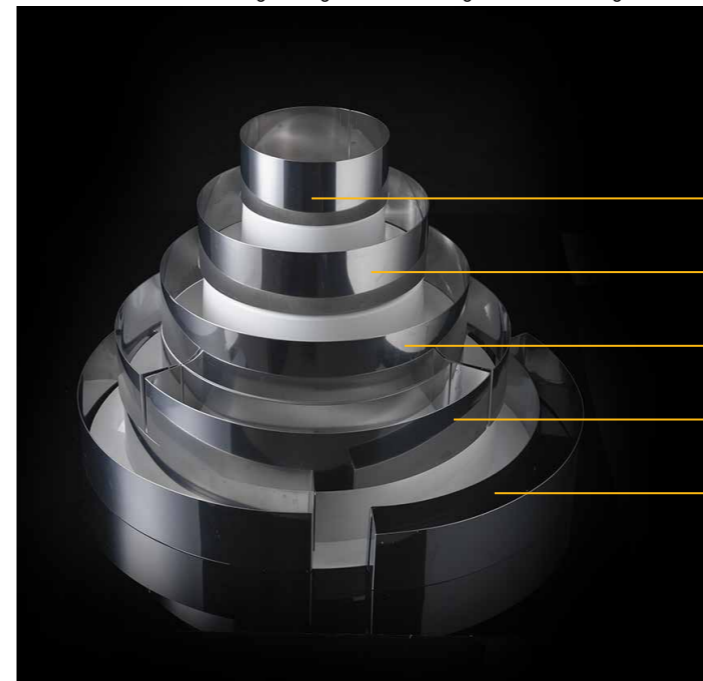
WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE FRENCH STYLE WEDDING CAKE

NEW!



UNE ARCHITECTURE SPECTACULAIRE
RÉALISATIONS DE TRADITION PÂTISSÈRE FRANÇAISE
STUNNING ARCHITECTURE
MADE IN THE FRENCH CAKE MAKING TRADITION

Structure de montage intégral du Wedding cake sur 5 étages.



Etage 5 - Ø 160 x H 80 mm, montage classique cercle inox.
Tier 5 - Ø 160 x H 80 mm, s/steel circle conventionally assembled

Etage 4 - Ø 260 x H 80 mm } Etages 3 et 4, montage de cercles
Etage 3 - Ø 360 x H 80 mm } inox directement sur insert
*Tiers 3 and 4, s/steel rings
directly assembled on the insert*

Etage 2 - Ø 460 x H 80 mm } Etages 1 et 2 composés de 3 tiers
Etage 1 - Ø 560 x H 80 mm } formes inox
*Tiers 1 and 2 composed of
3 s/steel shaped segments*

A 5-tier wedding cake assembly structure

LE SYSTÈME UNIQUE DU WEDDING-CAKE À LA FRANÇAISE

Ce système breveté :

- Facilite le montage des entremets.
- Assure un transport sécurisé du gâteau sur le lieu de réception.
- Simplifie la découpe en parts.
- Permet une infinité de goûts et de textures possible

UNIQUE FRENCH-STYLE WEDDING CAKE SYSTEM

This patented system:

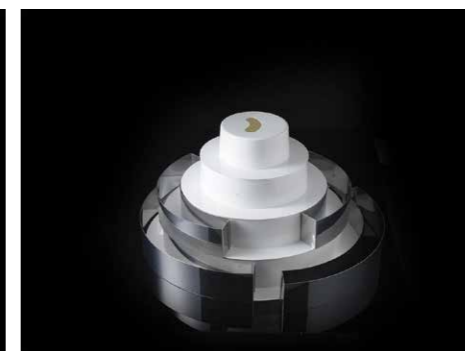
- Facilitates cake assembly
- Ensures safe transportation of the finished cake to its delivery location.
- Makes cake cutting easier.
- Allows infinite number of possible tastes and textures.

Structure inserts thermoformés
superposables et clip-pables



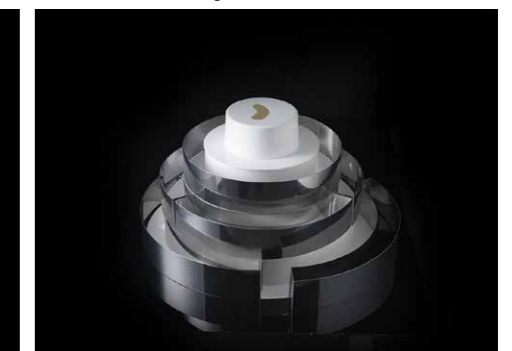
Stackable and clippable thermoformed insert structure

Base de la structure de montage étages 1 et 2



Tiers 1 and 2 of the base of the assembly structure

Base de la structure de montage
étages 1, 2, 3 et 4



Tiers 1, 2, 3, and 4 of the base of the assembly structure

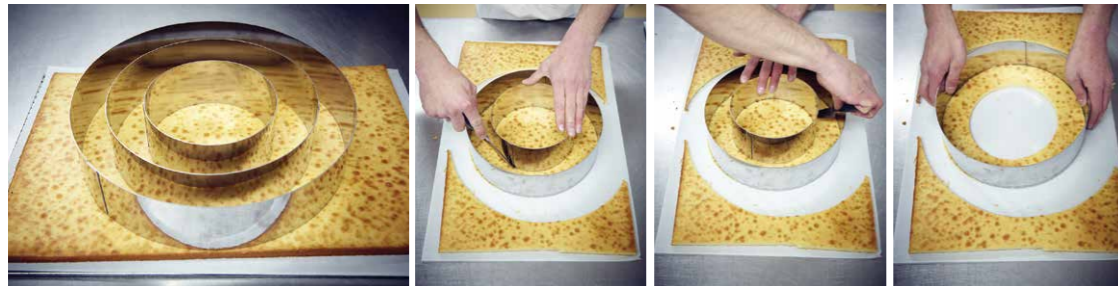
PHASE 1 : DÉCOUPE DES BISCUITS / CUTTING OUT THE SPONGE

Découpe des tiers formes inox niveaux 1 et 2 / Tiers 1 and 2 stainless steel shape cutting



2 feuilles de biscuit 600 x 400 mm sont nécessaires pour la découpe des 6 tiers.
 Procéder à la découpe au couteau d'office sur l'intérieur des formes.
 Pour une découpe nette ne pas utiliser les formes inox comme découpoirs.
 2 600 x 400 mm sponge sheets are needed for the 6 segments.
 Use a paring knife to cut out the sponge inside the shapes.
 For a clean cut do not use the stainless steel shapes as cutters.

Découpe des couronnes de biscuits pour cercles inox niveaux 3, 4 et 5 / Cut out sponge rings for the tier 3 and 4 ring and tier 5 circle



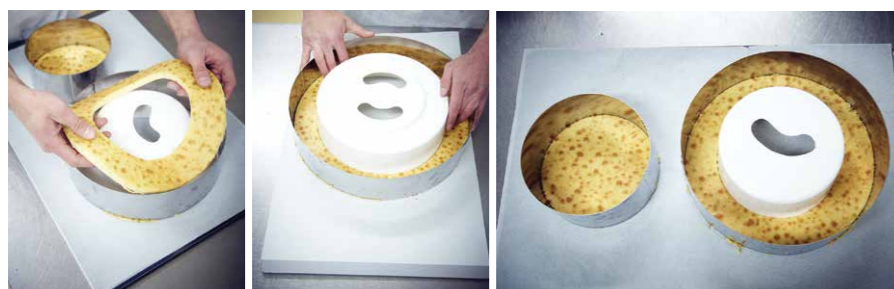
1 feuille de biscuit 600 x 400 mm est nécessaire pour les 3 niveaux
 1 600 x 400 mm sponge sheet is needed for the 3 tiers

PHASE 2 : CHEMISAGE / LINING

Chemisage biscuit pour les tiers niveaux 1 et 2 sur plaque / Sponge jacketing for tiers 1 and 2 on a baking tray



Chemisage biscuit pour les niveaux 3 et 4 directement sur inserts
 Sponge jacketing for tiers 3 and 4 directly on the inserts



Chemisage biscuit pour le niveau 5, montage classique
 Sponge jacketing for tier 5 conventional assembly

PHASE 3 : MONTAGE / ASSEMBLY

Garniture préparation des tiers / Segment filling



Diverses combinaisons possibles : goûts et textures, inclusions fruits gélifiés, feuilletines, biscuits. Sur bases, crèmes, bavaroises, mousses...
 Various taste and texture combinations possible: inclusion of jellied fruits, feuilletines, biscuits. On bases, creams, Bavaroises, mousses...

Garniture préparation des cercles : niveaux 3 et 4 sur inserts, niveau 5, montage classique
 Fillings for tier 3 and 4 rings directly on inserts, tier 5 conventional assembly



Passer au surgélateur (-38°C) ou stocker en froid négatif pour assurer la prise
 Montage possible avec ou sans rhodoïds
 Put in freezer (-38°C) or store at sub-zero temperature to set the filling
 Assembly with or without rhodoid sheets

PHASE 4 : DÉMOULAGE / TURNOUT

Chauffer le tiers inox préalablement placé en froid négatif à l'aide d'un chalumeau



Use a blowtorch to warm up the stainless steel segments once the filling has set

Chauffer les cercles inox niveaux 3 et 4, préalablement placés en froid négatif (Ø 360 et 260), à l'aide d'un chalumeau
 Use a blowtorch to warm up the tier 3 and 4 stainless steel rings (Ø 360 and 260) once the filling has set



Retrait de la forme inox pour tous les tiers
 Remove all of the stainless steel shapes from the cake and filling



Retrait des cercles inox sur insert niveaux 3 et 4 (Ø 360 et 260).
 Procéder de même pour le niveau 5 (Ø 160), montage classique sans insert
 Remove the tier 3 and 4 (Ø 360 and 260) stainless steel rings on the insert.
 Do the same for tier 5 (Ø 160) conventional assembly without insert



Le démoulage peut-être facilité grâce à un chemisage préalable aux rhodoïds. Dans ce cas, ne pas utiliser le chalumeau.
 Turning out can be facilitated by using a rhodoid sheet lining. In this case, the forms and rings do not need to be warmed up with the blow torch.