



POURQUOI UN GÂTEAU EST-IL RATÉ ?

Le gâteau se fissure :

- Température trop élevée
- Trop de farine ou trop de levure

Il a une bosse au milieu :

- Four trop chaud au début de la cuisson
- Trop de farine

Il s'affaisse :

- Température trop basse
- La porte du four a été ouverte pendant la cuisson
- Gâteau sorti trop tôt du four
- Trop de beurre, bicarbonate, sucre ou levure
- Pas assez de farine

Il est trop dur :

- Température trop élevée
- Pas assez de beurre ou de sucre
- Trop de farine

Il n'est pas assez doré :

- Température trop basse
- Les moules sont trop rapprochés pendant la cuisson

Il n'a pas assez de volume :

- Température trop élevée
- Pas assez de levure
- Pâte à gâteau trop mélangée
- Moule trop grand

Le dessous est noirci :

- Moule trop grand ou trop profond, ce qui empêche le dessus du gâteau de dorer
- Les moules en Pyrex ou de couleurs foncées absorbent plus de chaleur : remontez la grille de votre four
- Moule déformé, ce qui cause une cuisson irrégulière

Il est trop granuleux :

- Température trop basse
- La pâte est trop mélangée
- Trop de levure ou trop de farine

Il a débordé :

- Température trop basse
- Moule trop petit
- Trop de levure ou trop de sucre

Il est trop "pâteux" :

- Température trop basse
- Le gâteau a refroidi trop longtemps dans le moule (l'idéal est de le démouler dès la sortie du four)

Les bords ont noirci :

- Four trop chargé
- Moule qui touche les parois du four ou un autre moule

