

# Comment découper votre gâteau

Nos gâteaux sont de manière générale relativement hauts. De plus, entre le biscuit, fourrage, ganache et pâte à sucre, ce sont des gâteaux relativement gourmands.

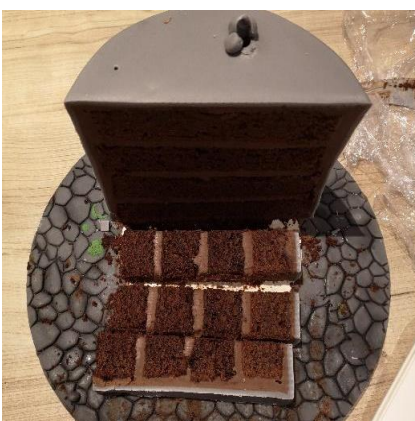
**Nous vous recommandons dès lors de couper de petites parts fines.** Voici comment découper votre gâteau pour servir facilement de jolies tranches à vos invités !



Coupez des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur sur toute la longueur du gâteau.



Couchez votre grande tranche et détaillez de plus petites tranches pour servir vos invités



Ici, un gâteau de 15cm de diamètre, on va couper entre 3 et 4 tranches qui pourront facilement être servies.

**Bon appétit!**