



GUIDE DE SOIN DU GÂTEAU

info@petitscornetssucres.com / 819 801-8903

⚠ IMPORTANT

Le gâteau peut contenir des éléments décoratifs ou de soutien non comestibles (cake topper, fleurs artificielles, pailles de soutien, goujons de bois et autres accessoires similaires).

Il est de votre responsabilité de vous assurer que tous ces éléments ont été retirés avant de servir ou de consommer le gâteau.

SOUTENEZ TOUJOURS LA BOÎTE PAR LE DESSOUS.



EN ÉTÉ, CLIMATISEZ VOTRE VÉHICULE AVANT LE TRANSPORT.



GARDEZ LE GÂTEAU BIEN À NIVEAU EN TOUT TEMPS.



CONSERVEZ LE GÂTEAU AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À 30 À 45 MINUTES AVANT LE SERVICE.



SORTEZ LE GÂTEAU DU RÉFRIGÉRATEUR 30 À 45 MINUTES AVANT LE SERVICE.



COUPEZ LE GÂTEAU SEULEMENT AU MOMENT DU SERVICE.

RETIREZ LES DÉCORATIONS NON COMESTIBLES AVANT LE SERVICE.



GUIDE DE COUPE DU GÂTEAU

info@petitscornetssucres.com / 819 801-8903

⚠ IMPORTANT

Le gâteau peut contenir des éléments décoratifs ou de soutien non comestibles (cake topper, fleurs artificielles, pailles de soutien, goujons de bois et autres accessoires similaires).

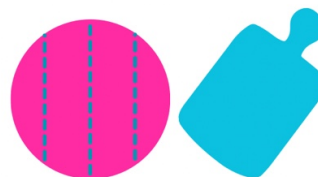
Il est de votre responsabilité de vous assurer que tous ces éléments ont été retirés avant de servir ou de consommer le gâteau.

APRÈS 30 À 45 MINUTES À TEMPÉRATURE AMBIANTE, LE GÂTEAU EST PRÊT À ÊTRE COUPÉ.



SÉPAREZ LES ÉTAGES ET RETIREZ TOUS LES SUPPORTS ACCESSIBLES (PAILLES, GOUJONS, ETC.) AVANT DE POURSUIVRE LA DÉCOUPE.

VUE DU DESSUS DE LA DÉCOUPE DU GÂTEAU.

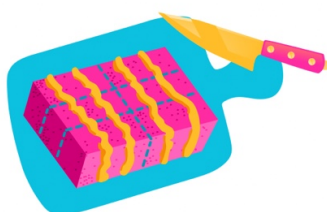


COUPEZ LE GÂTEAU EN BANDES.



PLACEZ UNE PLANCHE À DÉCOUPER DEBOUT CONTRE LE GÂTEAU. COUPEZ UNE BANDE D'ENVIRON 1 PO SUR TOUTE SA LARGEUR, PUIS LAISSEZ-LA TOMBER SUR LA PLANCHE.

COUPEZ LES BANDES EN PLUS PETITS MORCEAUX AU BESOIN.



DÉGUSTEZ!

