



Combien de pâte à sucre pour couvrir un gâteau ?

Pour une hauteur de 7,5 cm

<i>Rond 15 cm</i>	<i>500 g</i>
<i>Carré 15 cm</i>	<i>750 g</i>
<i>Rond 20 cm</i>	<i>900 g</i>
<i>Carré 20 cm</i>	<i>1 kg</i>
<i>Rond 25 cm</i>	<i>1,25 kg</i>
<i>Carré 25 cm</i>	<i>1,5 kg</i>
<i>Rond 30 cm</i>	<i>1,75 kg</i>
<i>Carré 30 cm</i>	<i>2 kg</i>
<i>Rond 35 cm</i>	<i>2 kg</i>
<i>Carré 35 cm</i>	<i>2,5 kg</i>

Pour une hauteur de 10 cm

<i>Rond 15 cm</i>	<i>750 g</i>
<i>Carré 15 cm</i>	<i>1kg</i>
<i>Rond 20 cm</i>	<i>1 kg</i>
<i>Carré 20 cm</i>	<i>1,3 kg</i>
<i>Rond 25 cm</i>	<i>1,5 kg</i>
<i>Carré 25 cm</i>	<i>2 kg</i>
<i>Rond 30 cm</i>	<i>2 kg</i>
<i>Carré 30 cm</i>	<i>2,5 kg</i>
<i>Rond 35 cm</i>	<i>2,5 kg</i>
<i>Carré 35 cm</i>	<i>3,25 kg</i>

Ces quantités sont indicatives ; elles permettent d'être à l'aise lorsque vous recouvrez votre gâteau et d'éviter les plis.

Vous aurez forcément des restes de pâte à sucre. Elle se conserve très bien dans du papier film, sans bulle d'air, à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

