

TECHNIQUE (S) DE BASE	ÉLÉMENT DE DECOR A BASE DE PATE SALEE		Page : 462/464 Louise LAVALT
DEFINITION	Petits éléments de décor réalisés à partir de pâtes (feuilles de brick, crêpes, ravioli...) Ces pâtes doivent être assaisonnées, relevées. elles apportent du croustillant lors de la dégustation.		
Paille de brick aux herbes et curcuma	Progression :		
Pour 10 pièces			
Feuille de brick	pce	2	<ol style="list-style-type: none"> Clarifier le beurre, le saler et le colorer avec le curcuma. Beurrer la feuille de brick avec le beurre clarifié coloré. La partager en 6 à 8 parts identiques (triangles) Poser au-dessus quelques pluches d'aneth, rouler et déposer sur un tapis de cuisson en silicone. Bloquer au froid. Sécher au four à 150°C (sans ventilation).
AROMATISATION			
Beurre	kg	0.025	
Sel fin	kg	pm	
Cucurma	kg	pm	
Aneth	botte	0.1	
Commentaires	Les feuilles de brick et de filo offrent de multiples façonnages qui permettent de mettre en valeur une présentation tout en apportant une touche croustillante.		

ETAPE	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
FAÇONNER	Brick sec	Conserver les feuilles de brick à l'abri de l'air: elles sèchent très vite et deviennent cassantes.
	Refroidir	Cette étape permet au beurre de durcir et de conserver la forme du pliage du brick.
	Brick mou	Le beurre contient de l'eau qui ramollit le brick. N'utiliser que du beurre clarifié.
CUIRE	Les bricks s'envolent	Leur légèreté oblige de les cuire dans un four statique.
	Les bricks s'ouvrent	Durée de refroidissement insuffisante. Coller le brick avec du blanc d'œuf.
	Coloration hétérogène	Préférer une chaleur douce (150°C). Il s'agit davantage d'un séchage.

COMPRÉHENSION/APPROFONDISSEMENT

Le dressage d'une assiette respecte inconsciemment des règles esthétiques d'ordre général. Ainsi, il faudra prendre en compte la couleur comme élément déterminant de réussite.

Il sera possible de traiter les couleurs sous la forme de :

- de contraste, qui consiste à juxtaposer deux couleurs opposées (le rouge et le vert, le violet et le jaune...)
- de dégradé, qui est une déclinaison de teintes autour d'une couleur primaire (rouge/orange/jaune ou vert foncé, vert tendre et vert clair).

Il est également possible de traiter les couleurs selon leurs perceptions :

- couleurs chaudes (rouge, orange, jaune...)
- couleurs froides (vert, bleu, violet...).

Les couleurs sont perçues différemment selon les couleurs qui les entourent. Une même couleur sera perçue plus foncée sur un fond clair que sur un fond sombre.

En choisissant une couleur d'assiette, on effectue inconsciemment le choix d'une couleur qui mettra en valeur le plat présenté. Une assiette blanche mettra en valeur les teintes foncées. Une assiette de couleur permettra de faire ressortir une couleur précise, l'ambiance d'un plat...

Les contrastes peuvent être de plusieurs natures: clair/obscur, chaud/froid, vif/terne, de teintes complémentaires.

Ainsi, plus les couleurs utilisées sont éloignées au sein du cercle chromatique, plus le contraste sera violent. Inversement, plus elles sont proches, plus il sera atténué.

Les contrastes peuvent être des contrastes pièce principale/sauce, entre deux sucs (une brune et une blanche), entre une pièce et sa garniture, entre une pièce et l'assiette (des écrevisses rouges sur une assiette bleue).

Le dégradé correspond à l'utilisation de tons voisins dans le cercle chromatique; il permet de travailler sur plusieurs teintes assez proches. Il permet de travailler sur le thème d'une saison. On peut aussi utiliser la monochromie, utilisation d'une seule teinte, mais il est rarement choisi car il donne un sentiment de vide.

CONNAISSANCES LIÉES/OBSERVATIONS Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles

Tuiles salées (TT 471), éléments de décor salé séché (TT 473).