

TECHNIQUE (S) DE BASE	TUILES SALEES		Page : 458 /461 Louise Lavault	
DEFINITION	C'est un élément de décor fin et croustillant qui est destiné à mettre en valeur une présentation à l'assiette. Les tuiles peuvent être à base de farine, de légumes ou de fromage...			
Pâte à croustillant (au paprika doux et pavot)		Progression :		
Pâte à croustillant		<ul style="list-style-type: none"> • Dans une calotte, verser la farine en fontaine, ajouter le sel et déposer l'œuf au centre. • Incorporer progressivement la farine à l'œuf et mettre au point la consistance avec l'eau. • Garnir un cornet et coucher de petits motifs graphiques. Saupoudrer de paprika et de pavot bleu. • Cuire au four à 175° (sans ventilation) durant 5 minutes. 		
Farine	kg			0.100
Œuf	pce			1
Eau	kg			0.050
Aromatisation				
Paprika	kg			pm
Pavot bleu	kg	pm		
Commentaires	La technique de fabrication est identique à celle de la pâte à crêpes. Toutefois, la consistance doit être plus épaisse.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
CONFECTIONNER LA PÂTE	Grumeaux	Avant d'ajouter l'eau, il est prudent d'amalgamer légèrement l'œuf et la farine.
	Consistance	Obtenir une pâte lisse mais qui s'écoule lentement.
	Assaisonner	Il est important de donner du goût à ces éléments décoratifs.
	Coucher les motifs	Utiliser un cornet fin et former des motifs fins et de taille régulière.
CUIRE	Cuisson irrégulière	La température idéale de cuisson se situe vers 170/175°C.
	Croustillant envolé	Cuire dans un four statique. Durée de cuisson est très courte.

COMPRÉHENSION - APPRONFONDISSEMENTS
<p>Lors du dressage d'une assiette, il est fondamental de satisfaire les 5 sens du convive.</p> <ul style="list-style-type: none"> • le goût: à travers l'assaisonnement, la qualité des produits utilisés, les associations de saveurs, de consistances... • la vue: le dressage et les couleurs utilisées. • l'odorat grâce aux parfums se dégageant de l'assiette (pas de parfums parasites: goût du frigo, de brûlé..). • le toucher: en incitant le client à saisir un élément avec les doigts et surtout à travers le premier contact en bouche. • l'ouïe: le croustillant apporté par de petits éléments de décor est primordial. <p>N.B: Ces éléments de décor ne doivent pas être utilisés de manière systématique, mais seulement pour apporter une touche de finition indispensable. Ces éléments devront être assaisonnés et avoir un intérêt culinaire. Ces éléments remplacent la sempiternelle tranche de citron, le quartier de tomate ou la feuille de salade.</p> <p>En ce qui concerne les formes des décors, le service à l'assiette oblige de raisonner différemment du dressage au plat. Une assiette, un plat ou un verre réussi nécessite une maîtrise de la variété des couleurs, des volumes, des textures, des formes...</p> <p>Les formes des différents éléments contenus dans l'assiette ne doivent pas se parasiter. En effet, avant d'avoir une vue analytique sur le contenu de l'assiette, le convive va d'abord percevoir un ensemble de formes géométriques. L'œil est globalement capable de percevoir jusqu'à trois formes géométriques différentes. Au-delà, il percevra un ensemble désordonné.</p> <p>La tendance globale de présentation est de simplifier le nombre de pièces ainsi que leur forme. Ces éléments graphiques ne sont pas indispensables mais ils permettent de compléter une composition vide, manquant de volume ou destinée à obtenir un caractère aérien.</p>

CONNAISSANCES LIÉES/OBSERVATION <i>Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles</i>
Éléments de décor à base de pâte (TT472), éléments de décor séchés salés (TT 473), éléments de décor sucrés (TT 833)