



# La tarte au citron

Matthieu Cassagne

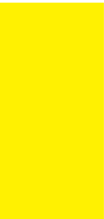
Cook 2



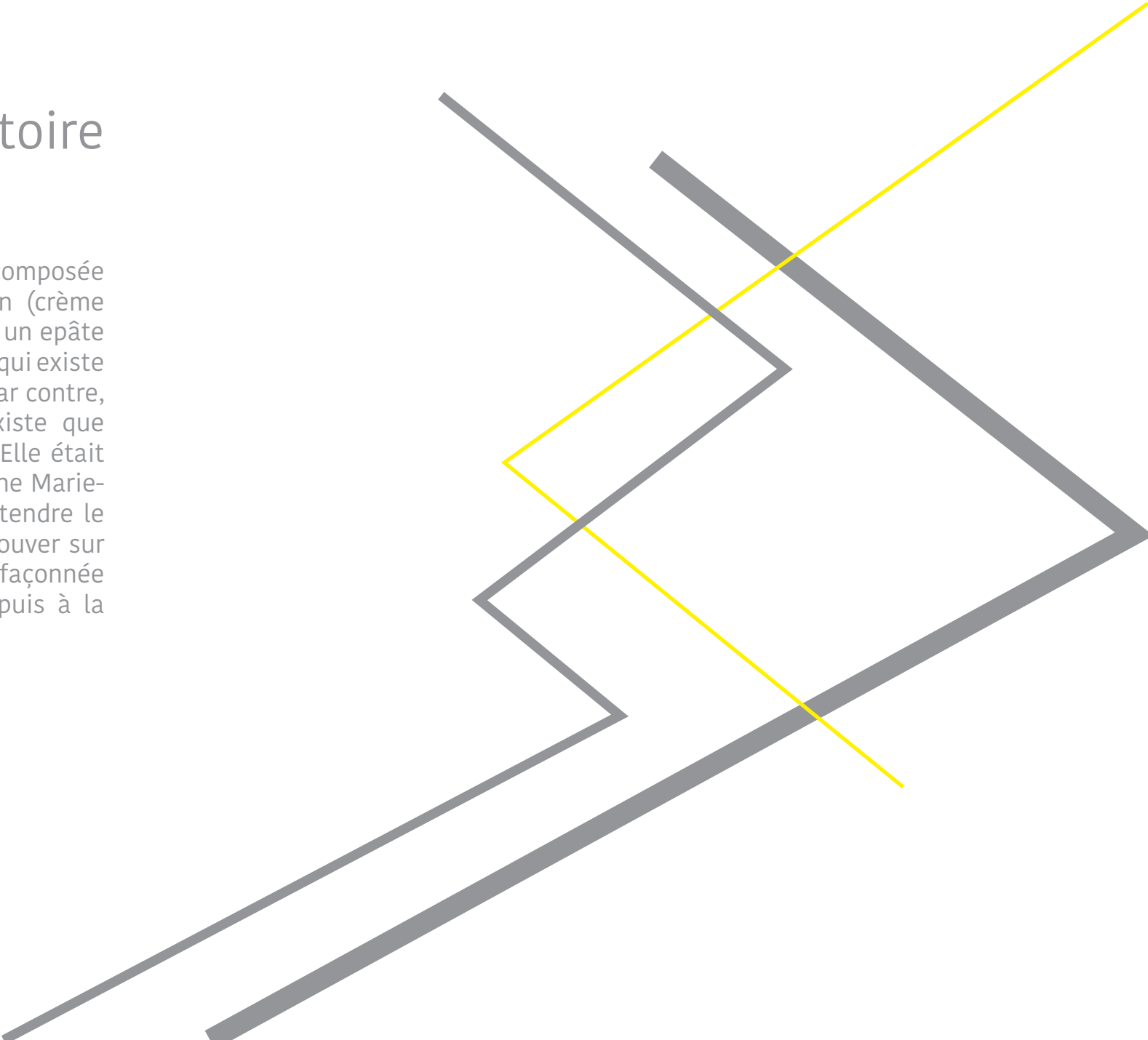
# Sommaire

- 1 - L'histoire
- 2 - Le projet
- 3 - Les inspirations
- 4 - Les recherches
- 5 - La finalités des recherches
- 6 - Les fiches techniques
- 7 - Le croquis final
- 8 - La fiche technique finale
- 9 - Les photos finales
- 10 - Les pistes d'améliorations

## L'histoire



La tarte au citron est composée d'un crémeux au citron (crème pâtissière ou autre) sur un epâte sablée. C'est un dessert qui existe depuis le Moyen-Age! Par contre, la meringue, elle, n'existe que depuis le XVIIIè siècle. Elle était très appréciée de la reine Marie-Antoinette. Il faudra attendre le XIXè siècle pour le retrouver sur les tartes au citron, façonnée d'abord à la cuillère, puis à la poche à douille.



# Le projet




L'objectif est d'apprendre à adapter un contenant à un contenu et vice versa. Dans un premier temps, le but était d'explorer des pistes sur 3 assiettes définies en revisitant les formes de la tarte au citron. Ensuite, la finalité était de proposer un contenu créer sur mesure par rapport au contenant et que ces deux soient en harmonie parfaite.



# Les inspirations



# Les recherches



- Pour l'assiette creuse, j'ai voulu réaliser une soupe crémeuse au citron avec une viennoise au biscuit sablé qui fond lorsque'on coule un jus de citron chaud.

- Pour l'assiette ronde, j'ai voulu utiliser le rond avec une grande meringue qui contient le crémeux et le biscuit de la tarte.

- Pour l'assiette rectangulaire, j'ai réalisé une base de grillage, avec le dessert en dessous de ce grillage. Ce visuel de grillage m'intéresse car il laisse transparaître le dessert à travers une "cloison" que l'on va casser pour découvrir et manger.

# Finalités des recherches



# Les fiches techniques

Produits	Quantités	Prix unitaire	Prix total	Techniques
Assiette rectangle :				
Crème citron x2				Réaliser comme un crème pâtissière.
Jus de citron	125g	2,250 / L	0,28 - 0,56	
Eau	125mL	0,001 / L	0,00 - 0,00	
Sucre	150g	2,160 /Kg	0,32 - 0,64	
Oeufs	150g	2,300 / Kg	0,34 - 0,68	
Poudre à crème	40g	5,370 / Kg	0,21 - 0,42	
Beurre	150g	5,560 / Kg	0,83 - 1,66	
Meringue italienne				
Blancs oeufs	50g	2,460 / Kg	0,12	Faire chauffer le sucre cuit dans le jus de citron à 118°C et le verser sur les blans d'oeufs montés, continuer à battre.
Sucre cuit	100g	2,160 / Kg	0,21	
Jus de citron	33g	2,250 / Kg	0,07	
Tuile				
Farine	50g	0,590 / Kg	0,03	Faire un beurre pommade, mélanger le beurre avec la farine, le sucre et les blancs d'oeufs.
Blancs oeufs	62,5g	2,460 / Kg	0,15	
Sucre glace	50g	3,350 / Kg	0,17	
Beurre	50g	5,560 / Kg	0,27	
Assiette ronde :				
Biscuit viennoise				Réaliser un beurre pommade et le mélanger avec les biscuits et étaler dans une plaque de 3mm. Réserver.
Beurre	75g	5,560 / Kg	0,42	
Biscuit cuit émietté	75g	8,350 / Kg	0,63	
Citron vert zeste	1g	1,630 / Kg	0,00	



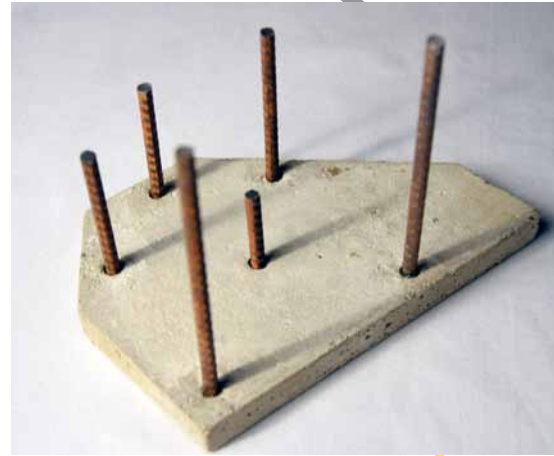
Produits	Quantités	Prix unitaire	Prix total	Techniques
Meringue française x2				
Blancs oeufs	50g	2,460 / Kg	0,12 - 0,24	Battre les blancs d'oeufs et incorporer petit à petit les sucres. Cuire à 90°C.
Sucre glace	50g	3,350 / Kg	0,17 - 0,34	
Sucre semoule	50g	2,160 / Kg	0,11 - 0,22	
Jus de citron chaud				
Sucre	25g	2,160 / Kg	0,05	Faire fondre le sucre dans les liquides et le garder à chaleur.
Eau	75g	0,001 / Kg	0,00	
Jus de citron	25g	2,250 / Kg	0,06	
Assiette plate :				
Meringue française				
Biscuit sablé				
Farine	120g	0,590 / Kg	0,07	Sabler le beurre avec les poudres et ajouter le jaune d'oeuf. Cuire à 180°C.
Poudre amande	30g	5,920 / Kg	0,18	
Beurre	80g	5,560 / Kg	0,44	
Jaunes d'oeufs	32g	4,730 / L	0,15	
Sel	PM	0	0	
Sucre glace	80g	3,350 / Kg	0,27	
Crème citron				

# Les inspirations



# Les recherches finales

Pour mon assiette finale, je le suis inspiré de la troisième assiette et de ses angles non arrondis. J'ai aussi voulu garder mon idée de grillage tout en ajoutant plus de niveaux à mon dessert. J'ai eu une démarche architecturale moderne avec une recherche d'ambiance de maçonnerie. Pour ce faire, j'ai utilisé des matériaux destinés à la construction : feraille, ciment. L'architecture elle-même est le fruit d'une réflexion sur les formes et l'utilisation de l'espace. Pour cette assiette, l'accord avec le met est primordial. C'est un ensemble qui donne un sens au dessert.

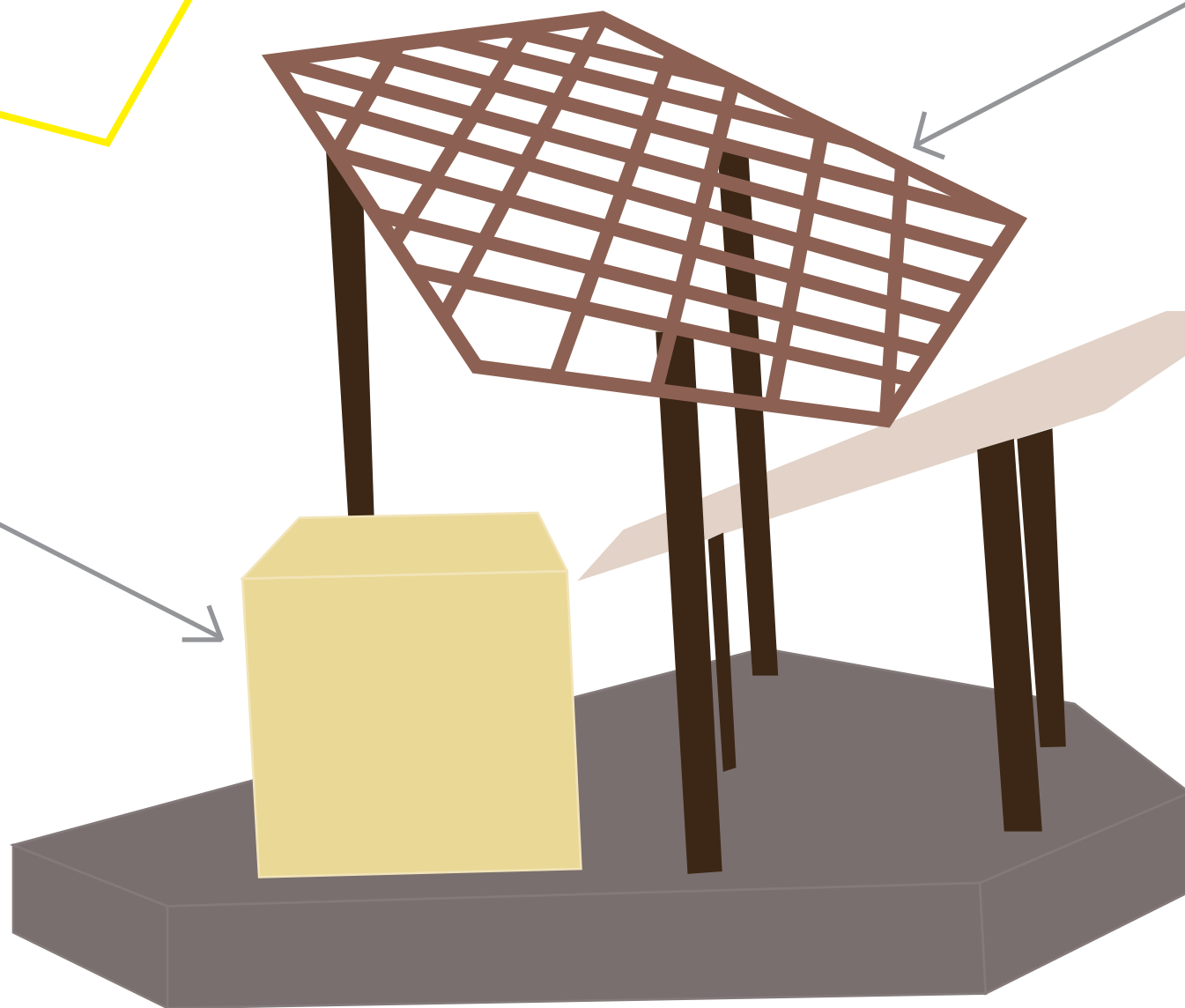


Le croquis final

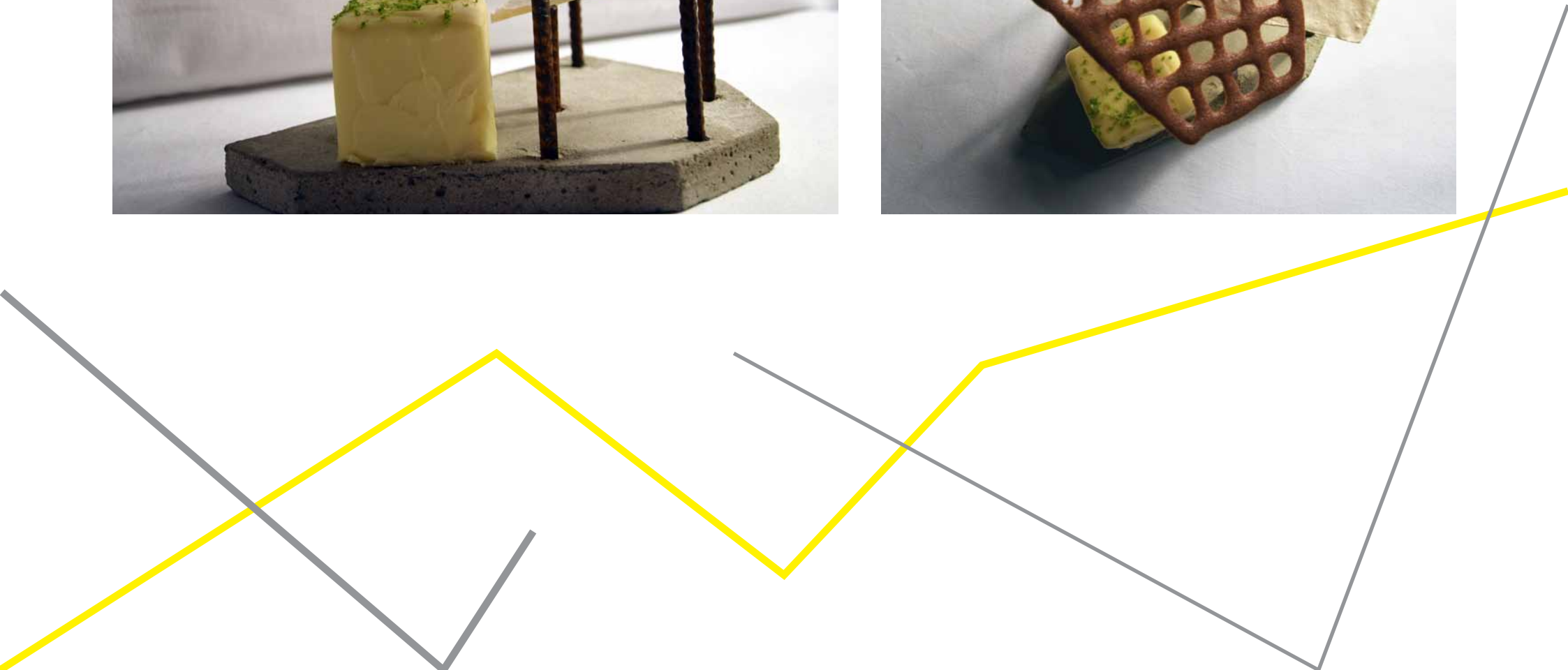
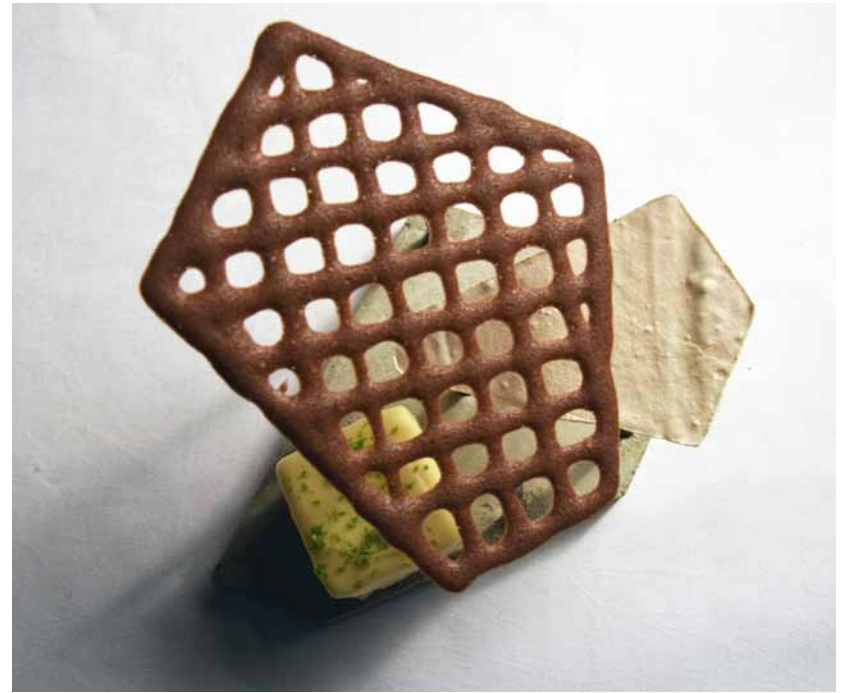
Pâte à cigarette au cacao

Meringue française

Crèmeux citron  
glaçage chocolat  
blanc



# La photo finale



# La fiche technique finale pour 2 pers

Produits	Quantités	Prix unitaire	Prix total	Techniques
Tuile				
Farine	50g	0,590 / Kg	0,03	Faire un beurre pommade, mélanger le beurre avec la farine, le sucre et les blancs d'oeufs.
Blancs oeufs	62,5g	2,460 / Kg	0,15	
Sucre glace	50g	3,350 / Kg	0,17	
Beurre	50g	5,560 / Kg	0,27	
Cacao en poudre	10g	5,980 / Kg	0,06	
Meringue française				
Blancs oeufs	50g	2,460 / Kg	0,12	Battre les blancs d'oeufs et incorporer petit à petit les sucres.
Sucre glace	50g	3,350 / Kg	0,17	Cuire à 90°C.
Sucre semoule	50g	2,160 / Kg	0,11	
Crèmeux citron				
Jus de citron	125g	2,250 / L	0,28	Monter au ruban le mélange jus de citron, eau, oeufs et sucre et insorporer en dernier lieu la gélatine.
Eau	125mL	0,001 / L	0,00	
Oeufs	300g	0,35 / Kg	0,10	
Sucre	150g	2,160 / Kg	0,32	
Gélatine	10g	12,650 / Kg	0,13	
Insert crémeux				
Sucre	30g	2,160 / Kg	0,06	Faire fondre le sucre à sec jusqu'à 118°C, déglacer à la crème citron vert et ajouter le beurre une fois tiédi.
Crème	50g	3,380 / Kg	0,17	Réserver en cellule.
Jus de citron vert	30g	2,250 / Kg	0,07	
Beurre	20g	5,560 / Kg	0,11	
Glaçage chocolat blanc				
Beurre mycrio	30g	12,300 / Kg	0,37	Faire fondre le beurre mycrio dans le chocolat blanc et glacer sur le cube de crémeux.
Chocolat blanc	100g	11,240 / Kg	0,11	
TOTAL			2,8	

# Les pistes d'améliorations



En piste d'amélioration, je voudrais avoir un support en dessous de la base de mon assiette qui rappelle l'architecture mais qui donne aussi plus d'aise à manger le dessert sans en mettre de partout. Je changerai aussi la forme de mon crémeux qui est trop carrée et qui n'est pas forcément en accord avec les autres formes, de plus je ferai un autre glaçage qui sera plus fin.

