

DECORATION FRUITS ET LEGUMES

Cours du 24 janvier 2018

Ingrédients

Tomates en grappe
Oranges
Poireaux
Pommes
Courgettes
1 l de lait ½ écrémé
100 g de gélatine en poudre

Lait gélifié

1. Chauffer le lait à 60°C ; incorporer progressivement la gélatine en fouettant pour bien mélanger
2. Enlever la mousse qui s'est formée
3. Verser le mélange sur un plat en inox sur une épaisseur d'environ 2 mm
4. Pincer les bulles qui pourraient se former à la main
5. Avec l'index, contourner le lait gélifié pour bien le marquer
6. Mettre à refroidir

La préparation filmée peut se faire 2 à 3 jours à l'avance ; à garder au frais

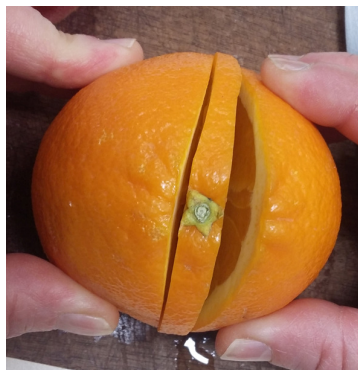


Tomate en rose

1. Prendre des tomates fermes
2. Pour faire une rose, découper une bande peau en tournant autour de la tomate. Faire attention à ne pas casser la bande. C'est la tomate qui tourne, pas le couteau autour de la tomate
3. Prendre la fin de la bande et enrouler la, pour former la rose
4. Terminer en passant un coup de chalumeau sur la rose terminée



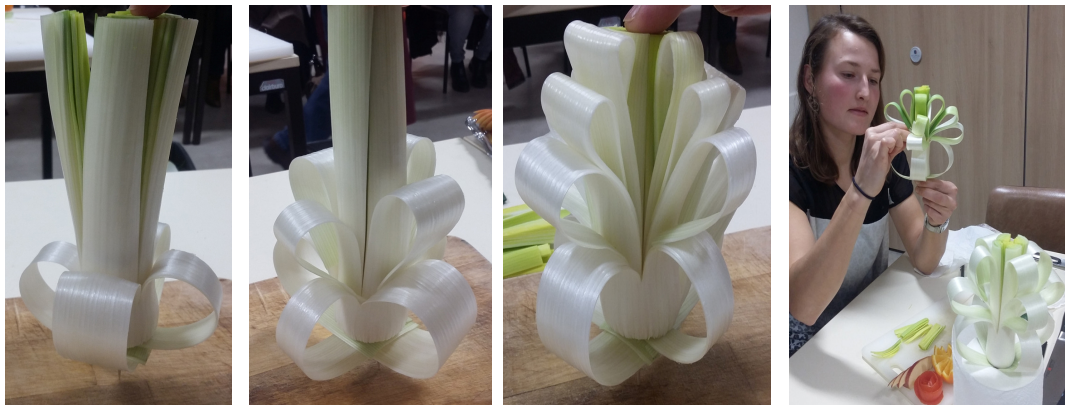
Orange en panier



1. Prendre des oranges à dessert, pas à jus.
2. Couper le bas de l'orange (à l'opposé de la queue), pour qu'elle soit stable quand on la posera.
3. Couper de chaque côté de la queue, jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur, pour former la hanse du panier.
4. Couper aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur de l'orange en formant des dents de chaque côté de la hanse.
5. Enlever la partie blanche de la hanse.
6. Prendre les 2 morceaux de l'orange et en les joignant afin de reformer une $\frac{1}{2}$ orange dentelée

Poireau en fleur

1. Couper le poireau pour ne garder que le blanc
2. Couper le poireau en quatre jusqu'à 4 cm de la base
3. Piquer une brochette dans la base
4. Prendre les premières feuilles et les piquer sur un cure dent
5. Replier les autres feuilles à l'intérieur et les piquants dans la brochette
6. Répéter l'opération sur 4 étages et égaliser le haut du poireau



Poireau pour fabriquer des feuilles et autres décorations

1. Blanchir le vert de poireau pendant 30 secondes et le mettre dans l'eau glacée pour qu'il garde sa couleur bien verte
2. Couper des lanières d'1 mm de large pour les tiges et les poser sur le lait gélifié
3. Couper des bandes d'1 cm de large, couper les bouts en biais, plier les bandes et posez les sur le lait pour faire les feuilles de la rose (photo 1)
4. Couper des lanières d'1 cm puis les recouper en biais pour faire des feuilles (2^{ème} photo)

Photo 1



Pomme pour décorer



Pour conserver les décorations en place, préparer de la gelée au madère en poudre et coller au pinceau

Courgette en rosace

1. Prendre des courgettes fermes
2. Canneler la courgette et la découper en fines rondelles (1 mm environ)
3. Former une rosace



Une fois que vous avez disposé toute votre décoration sur le lait gélifié, passer un coup de pinceau avec de la gelée au madère sur les fruits et les légumes et verser le reste sur le plateau de façon à recouvrir les décorations fines, pour qu'elles soient incrustées dans la gelée.