

DECORS PATISSERIE

Le décor d'un dessert suscite le désir de savourer un produit qu'il rend appétissant. Le décor doit être sobre et net, ce qui suppose une bonne maîtrise des techniques utilisées, et de bien réfléchir à son décor avant de se lancer.

Le principal défaut est souvent de vouloir mettre trop d'éléments ce qui nuit souvent à l'aspect visuel. Ne pas avoir peur des espaces et des vides. Le fond du décor a autant d'importance que les motifs décoratifs

Le décor doit être au maximum consommable (mais on peut aussi insérer de petits objets, par exemple un père Noël).

Les couleurs rappellent la dominante du dessert (du jaune pour un gâteau au citron, du noir si le gâteau est au chocolat, etc...). Dans la mesure du possible (mais ce n'est pas toujours possible ou facile), on utilise pour la coloration des produits naturels (extrait de café, poudre de cacao, pistache pour le vert clair, jus ou pulpe de fraise pour le rouge, jus ou pulpe de framboise pour le rose/rouge, jus ou pulpe d'orange pour le jaune, caramel).

Les inscriptions et bordures seront de préférence de petites dimensions.

Sans vouloir égaler les professionnels, on peut néanmoins chercher à soigner sa présentation. Quatre éléments retiendront l'attention. Quelques techniques sont citées ici, mais place à l'imagination et la créativité, car un décor est avant tout personnel !

-Le revêtement du gâteau :

- Meringue italienne, lisse ou à la poche, brulée ou pas
- Sucre glace, ou cacao en poudre, avec éventuellement un motif décoratif obtenu avec un pochoir
- Crème au beurre, lisse ou à la poche
- Crème chantilly
- Fondant
- Pâte d'amandes
- Glaçage caramel, chocolat, coloré
- Ganache chocolat ou lait
- Nappage à l'abricotine

-Le « masquage » des bords du gâteau :

- Amandes effilées ou hachées, préalablement torréfiées
- Vermicelles chocolat noir ou coloré
- Crème au beurre
- Glaçage

-Les motifs déposés sur le dessus du gâteau :

- Motifs en pâte d'amande : fleurs, découpage,....
- Chocolat décor (chocolat de couverture + sirop de glucose) : fleurs, fruits, ruban,...
- Sucre tiré : fleurs, feuilles, rubans,....
- Chocolat de couverture : copeaux, morceaux de chocolat, moulage, silhouettes,....
- Fruits : confits, frais, déshydratés
- Nougatine : motifs découpés ou moulés
- Pâte à choux : motifs dressés à la poche puis posés comme éléments décoratifs
- Divers : cerneaux de noix, noisettes, grains café ou mimosas,....

-Les inscriptions ou bordures :

- Crème au beurre : à la poche, avec une douille lisse ou cannelée, très fine
- Ganache (bien lissée au préalable) : à la poche
- Chantilly ou Meringue : à la poche
- Glace royale : au cornet
- Chocolat (préparation pour décor au cornet) : au cornet