



Pâtisserie « Les jardins au XVIIIe siècle : Entre folie et rigueur »

Boulangerie-Pâtisserie
Trophées de l'excellence 



1 - <https://www.facebook.com/TropheesOccitanie/>



lycée professionnel
lycée des métiers
Hôtelier
Quercy-Périgord



Lot
académie
Toulouse

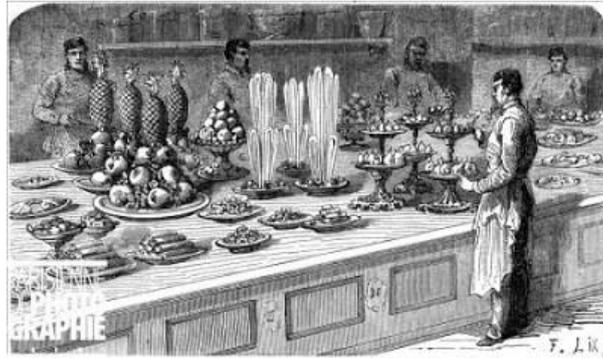
Point de départ du processus de réflexion et de la recherche documentaire en pâtisserie



Dans un premier temps, afin de réaliser mon entremets, mes petits gâteaux et la crème des choux de ma pièce montée, j'ai souhaité faire des recherches sur le contexte historique du XVIIIe siècle pour retrouver les différentes saveurs et les produits marqueurs de cette époque.

Peu de créations majeures en matière de pâtisserie en ce XVIIIe siècle. On quitte un monde ancien et le nouveau n'est pas encore né. Ce qui n'empêche pas quelques innovations gourmandes quand même : des tourtes et tartes en pâte friable, pet-de-nonne, baba au rhum, plum-pudding, petits fours, dragées, pralines ainsi que le sucre filé utilisé en décoration ou encore les pommes meringuées dont voici un exemple de recette^[1]

[1] Source recette : <http://marie-antoinette.forumactif.org/t2110-mes-desserts-anciens-xviii-eme-siecle>



Au XVIIIe siècle, le marché parisien se distingue par l'abondance des denrées alimentaires et par la grande variété des produits. Le pain demeure l'élément de base de l'alimentation des habitants de la capitale.



Sur ces marchés, au XVIIIe siècle, on pouvait trouver des fruits, des fruits secs, des céréales et des légumes variés.

Au fil de mes lectures, je me suis arrêté sur l'histoire du palais d'Amour et des jardins de Marie-Antoinette. On peut les observer dans le parc du petit Trianon. Son Histoire m'a apparu assez atypique et est dans le thème « Les jardins au XVIIIe siècle : entre folie et rigueur ».



En quoi ma réalisation rappelle-t-elle l'art des jardins au XVIIIe ?







En m'appuyant sur les différentes recherches et sur ma revue de littérature, j'ai décidé d'utiliser pour mes recettes des produits marqueurs de cette époque.

- Pour mon entremets, je vais utiliser : la pomme, la farine de maïs et la noisette qui sont des produits consommés couramment au 18^{ème} siècle

Progression de mon travail pour mon entremet et mes petits gâteaux. Afin de gommer toutes ces imperfections, j'ai retravaillé durant trois semaines ces différentes recettes afin d'aboutir à une harmonisation des textures, des goûts de mon entremets et de mes petits gâteaux qui me conviennent personnellement.





Pour ma pièce montée j'ai souhaité que tout soit symbolisme.

La fleur symbolise les jardins à la Française qui étaient extrêmement fleuris et nous pouvons voir aussi au travers de cette fleur l'emblème du château de Versailles.

Les courbes géométriques reprennent celles des jardins à la Française.

Dans le socle on retrouve les marches en marbre blanc et les colonnes du palais d'Amour de Marie Antoinette.

Les choux sont glacés avec un sirop de sucre cuit au caramel et coloré en rouge afin de rappeler la crème de garniture à la framboise de mes choux.



Nous remercions l'ensemble de nos professeurs et les élèves de nos classes respectives (terminales et premières du Lycée Hôtelier Quercy-Périgord) pour leur aide et soutien tout au long de cette belle et riche expérience.

Fin de la présentation

