



ParisTech
L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE
DE CHIMIE DE PARIS

PSL
UNIVERSITÉ PARIS



LE PLAT D'UN GRAMME

Blandine Dallemagne

Clothilde Perez

Mathilde Renouard

Etudiantes à Chimie ParisTech

LE PLAT D'UN GRAMME

- Le Plat d'un gramme est un dessert alliant des textures croustillantes, croquantes et craquantes provenant de différentes sources (amidon déshydraté, eau solidifiée, sucre caramélisé ...).
- Chaque élément constituant le dessert apporte non seulement une texture unique, mais il joue aussi un rôle à part entière dans le dessert.
- Ainsi, l'un apporte l'acidité, un autre le goût sucré, un troisième le goût fruité, un autre encore le côté juteux ... La coupelle qui contient tous ces éléments permet alors de reconstituer l'expérience gustative recherchée.



LA COUPELLE CRAQUANTE



- La coupelle constitue le socle du dessert : légère et de petite taille, elle permet au dessert d'avoir la taille d'une bouchée. Elle permet aussi de regrouper les différents éléments du dessert sans avoir à utiliser un liant liquide qui pourrait ramollir le dessert.
- Le craquant est obtenu par déshydratation d'une pâte à base d'amidon au four.



LES BILLES CROUSTILLANTES



- Les billes croustillantes sont agréablement parfumées grâce à deux notes, Silv et Naha : l'ananas et les agrumes se mêlent subtilement pour créer un goût unique.
- Le croustillant provient ici d'une pâte à base de gluten et d'amidon, aérée grâce à de la levure chimique. La pâte est ici travaillée en volume contrairement à la coupelle, ce qui permet au craquant de cette dernière de devenir ici croustillant.



LES MERINGUES CROUSTILLANTES



- Les meringues répondent aux billes croustillantes par leur forme. Réalisées à partir de protéines de lait, elles surprennent par leur goût lacté inattendu et adoucissent le dessert grâce à un apport de sucre.
- Le croustillant provient du sucre cristallisé dans l'émulsion solide.



LES BILLES ÉCLATANTES



- Grand classique de la cuisine note-à-note, ces billes éclatantes apportent la touche fraîche et acidulée du dessert. Leur éclatement qui libère leur jus permet d'éviter au dessert d'être trop sec en bouche.
- Cet éclatement de la bille ajoute un côté craquant et claquant surprenant au dessert.



LES ÉCLATS DE Caramel CROQUANTS

- Les éclats de caramel apportent un goût sucré et légèrement amer à la fois.
- Le croquant provient du sucre cristallisé dans le caramel. Cette fois-ci, le sucre est travaillé non plus en volume comme dans les meringues mais de manière quasiment plate et dense. Le croustillant des meringues devient alors ici croquant.



LA COQUE CRAQUANTE



- D'une transparence et d'une finesse inégalable, la coque en glace recouvrant la coupelle rappelle la cloche protégeant les plats des restaurants gastronomiques. Cela permet d'évoquer le fait que la cuisine note-à-note n'est pas seulement une réalisation scientifique mais bien la création d'un plat gastronomique.
- Le craquant provient ici de l'eau solidifiée en une fine couche grâce à l'utilisation de l'azote liquide.
- La coque rappelle des arômes d'agrumes et de mangues grâce à l'emploi de la note Silv d'Iqemus.



LA PRÉSENTATION



- Déguster le Plat d'un gramme, c'est faire une expérience de décorrélation grâce à la dispersion des billes dans l'assiette. Alors qu'en mangeant la coupelle on a l'impression de déguster un dessert au fruit complet et unifié, en goûtant les billes une à une, cette impression est toute autre.
- Chaque bille constitue en effet une expérience gustative à elle toute seule. C'est alors au dégustateur d'essayer de créer de nouvelles combinaisons de goûts en associant plusieurs des billes présentes autour du panier lors de sa dégustation. Ainsi, le Plat d'un gramme permet à celui qui le mange d'expérimenter la création d'un dessert en cuisine note à note où tout est pensé de manière décorrélé.



LE PLAT D'UN GRAMME

