

**Fiche d'analyse technique****Objectifs :**

- Réaliser des préparations culinaires élaborées (sculpture de légumes)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les standards de présentation des mets (Aptitude à créer un bouquet de légumes de façon esthétique)

**THÈME : Exercer son sens de la créativité autour des légumes**  
**Sculpture – fleur de lotus****1. Description des produits****Oignon rouge (Famille des légumes bulbes) :**

L'oignon est un légume de la famille des alliacées. Il se compose de plusieurs couches concentriques de chair juteuse entourées d'une peau fine et sèche. On l'utilise souvent comme base aromatique dans les préparations culinaires (fond, bouillon, sauces, etc.) et il peut être préparé de diverses façons : émincé, ciselé, haché, en rondelles, sauté, caramélisé, ou utilisé cru dans des salades. L'oignon est apprécié pour sa saveur piquante qui devient douce et sucrée à la cuisson.

**Eau glacée :**

L'effet de l'eau glacée sur l'ouverture de l'oignon réside principalement dans sa capacité à provoquer la contraction des cellules de l'oignon, ce qui aide les couches ou « pétales » à se séparer et à s'ouvrir. Lorsque l'oignon est plongé dans l'eau froide, les cellules végétales se contractent légèrement en réaction au changement de température. Cela permet aux couches de l'oignon, qui ont été partiellement coupées, de s'écarter plus facilement, créant ainsi une forme plus ouverte et fleurie. Cet effet est souvent utilisé dans les présentations culinaires pour améliorer l'aspect visuel des plats.

**Bicarbonate de soude :**

Le bicarbonate de soude, également connu sous le nom de bicarbonate de sodium, est un composé chimique présent sous forme de poudre blanche. Il est largement utilisé dans divers domaines, notamment en cuisine, en cosmétique, en entretien ménager et en médecine.



En cuisine, le bicarbonate de soude agit comme un agent levant, aidant les pâtisseries à lever et à devenir plus légères. De plus, il est utilisé pour neutraliser l'acidité dans les recettes et éviter l'oxydation des légumes et des fruits. Dans d'autres domaines, il est utilisé comme agent nettoyant, désodorisant et abrasif doux. En médecine, il peut être utilisé comme remède naturel pour soulager les maux d'estomac et les brûlures légères.

## 2. Méthode

### Matériel utilisé



Vaporisateur



Couteau d'office

### Préparation des légumes :

- \* Laver soigneusement l'oignon sous l'eau courante pour les nettoyer de toute saleté.
- \* Éplucher et retirer les extrémités.

### Traitement au bicarbonate de soude :

- \* Préparer une solution de bicarbonate de soude en mélangeant 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude avec 1 litre d'eau.



Réserver pour le vaporisateur afin d'en pulvériser une fois la réalisation terminée.

### Sculpture de la fleur de lotus :

- \* Choisir un oignon de taille moyenne et retirer la peau.
- \* Couper les deux extrémités de l'oignon pour qu'il soit stable.

### Création des pétales :

- \* À l'aide du couteau d'office, faire une première entaille verticale du haut vers le bas sans couper complètement l'oignon.
- \* Répéter cette opération autour de l'oignon pour former les premières couches de pétales.
- \* S'assurer tout au long de l'opération que les pétales ne se désolidarisent pas de la base.
- \* Continuer à réaliser des entailles entre celles déjà réalisées en réduisant la profondeur des entailles afin de créer des couches plus petites vers le centre de l'oignon.

### Assemblage :

- \* Plonger l'oignon dans l'eau glacée pendant plusieurs minutes afin d'aider les pétales à s'ouvrir et à se courber légèrement.
- \* Une fois les pétales bien ouverts, utiliser un petit couteau pour faire de petites entailles autour du centre de l'oignon pour imiter les étamines du lotus.

### Finitions :

- \* Essuyer délicatement les légumes avec un papier absorbant pour enlever tout excès d'humidité.
- \* Réserver la fleur d'oignon sculptée au frais en la vaporisant régulièrement à l'aide du mélange eau + bicarbonate de soude

## 3. Points importants de la maîtrise de la procédure

1. **Choix des Légumes :** Sélectionner des légumes frais, des couleurs vives et qui se prêtent bien à la sculpture. S'assurer qu'ils sont fermes pour faciliter la découpe.
2. **Préparation des Légumes :** Avant de commencer à sculpter, laver et désinfecter soigneusement les légumes. Les éplucher si nécessaire et retirer les parties indésirables. Il est possible de blanchir certains légumes pour les ramollir légèrement et en faciliter la sculpture.
3. **Outils de Sculpture :** Utiliser une variété d'outils tels que couteaux, gouges, économes, ciseaux, etc. S'assurer que les outils soient bien aiguisés pour obtenir des coupes précises et nettes.
4. **Techniques de Sculpture :** Explorer différentes techniques de sculpture : tailler, découper, évider, modeler, etc., pour créer une variété de formes et de textures. Apprendre à utiliser la pression et l'angle des outils pour obtenir des effets différents.
5. **Planification du Design :** Avant de commencer à sculpter, esquisser le design sur papier pour avoir une idée claire de la réalisation. Planifier l'emplacement des différentes parties de la sculpture pour assurer l'équilibre et l'harmonie. (Voir avec le/la professeur(e) d'arts appliqués)
6. **Stabilité de la Sculpture :** S'assurer que la sculpture est stable en utilisant des techniques de fixation si nécessaire. Utilisation de cure-dents, de brochettes ou de piques en bois pour assembler différentes parties de la sculpture et la maintenir en place.
7. **Gestion du Temps :** Prévoir suffisamment de temps pour chaque étape de la sculpture, y compris la préparation des légumes, la conception du design et la sculpture proprement dite.
8. **Évaluation et Réajustement :** Évaluer régulièrement la sculpture au fur et à mesure de la progression pour s'assurer qu'elle prenne la forme souhaitée. Ajuster le design au besoin et apporter des modifications pour améliorer la sculpture.