

Tarte

CHOCOLAT VIENNOIS



DÉMARCHE DE CRÉATION

La création de ma Tarte Chocolat Viennois est née d'une volonté d'associer gourmandise, réconfort et élégance, tout en proposant une interprétation pâtissière d'une boisson chaude emblématique.

Je souhaitais concevoir un dessert capable de provoquer une sensation familière, voir nostalgique, tout en offrant une expérience gustative complète.

1. LE POINT DE DÉPART : LE CHOCOLAT VIENNOIS

Je me suis inspirée du chocolat viennois, une boisson que l'on associe à la chaleur, à l'hiver et au plaisir.

Ce qui m'a guidé, ce sont ses deux éléments identitaires :

- un chocolat chaud dense, riche et profond,
- une généreuse crème chantilly, douce et aérienne.

Mon intention était de conserver ces deux éléments et de la transposer dans une pâtisserie de boutique, structurée, élégante et moderne.

2. TRANSFORMER UNE BOISSON EN PÂTISSERIE

La réflexion s'est portée sur la manière de donner de la tenue et des textures à une boisson initialement fluide.

Pour cela, j'ai identifié les couches nécessaires pour :

- retrouver la richesse du chocolat,
- offrir un cœur gourmand,
- retrouver la légèreté de la crème fouettée,
- apporter du craquant.

C'est ainsi qu'est née une construction en plusieurs éléments complémentaires.

3. LE CHOIX DES TEXTURES POUR RETROUVER LE CHOCOLAT VIENNOIS

Je voulais que la tarte propose une progression gustative, du fondant au crémeux puis au croquant.

J'ai donc structuré la création ainsi :

- Une **pâte sablée cacao** : pour la structure et la tenue, tout en apportant une première note chocolatée sèche.
- Un **sablé reconstitué chocolat & grué** : pour renforcer la gourmandise et introduire une texture plus brute et croquante voir torréfiée.
- Un **crémeux chocolat cardamome** : pour rappeler la rondeur du chocolat viennois, avec une touche épicée subtile pour apporter de la profondeur.
- Un **cœur caramel chocolaté coulant** : élément régressif, apportant de la chaleur aromatique.
- Un **dôme de chantilly vanillée** : l'élément signature du chocolat viennois, ici poché de façon élégante pour une finition boutique.
- Un **léger saupoudrage de cacao** : rappel visuel direct de la boisson chaude.

4. TROUVER L'ÉQUILIBRE GUSTATIF

Le défi était de ne pas tomber dans un excès de sucre ou de lourdeur.

J'ai travaillé :

- un chocolat suffisamment puissant,
- un crémeux peu sucré et épicé,
- un caramel chocolaté avec des notes de grué,
- une chantilly légère, pour contraster avec la densité des autres éléments.

Chaque couche a été pensée pour être complémentaire, sans jamais dominer les autres.

5. LE RENDU VISUEL : ÉLÉGANCE ET LISIBILITÉ

Je souhaitais une tarte identifiable en un coup d'œil, avec une finition nette et soignée, propre à la pâtisserie de boutique.

La chantilly à la douille cannelée et généreuse, permet d'affirmer directement la référence au chocolat viennois.

Le fond cacao net et lisse apporte une base visuelle forte, tandis que le cacao saupoudré apporte un détail chaleureux et artisanal.

6. UN PRODUIT PENSÉ POUR LA BOUTIQUE

Au-delà du goût, j'ai également réfléchi :

- à la tenue en vitrine,
- à la production en série,
- à la lisibilité pour le client,
- à la mise en avant commerciale (PLV, événement, saison hivernale).

Cette tarte a été imaginée pour devenir un produit signature hivernal, capable d'attirer le regard et d'évoquer instantanément la gourmandise et le réconfort.

CONCLUSION

Elle représente ma façon de revisiter un classique de manière moderne, structurée et élégante, tout en conservant son identité première : le plaisir simple et chaleureux du chocolat viennois.