

TECHNIQUE (S) DE BASE			REDUCTION AROMATIQUE		Page : 108/110 Blanche
DEFINITION			Concentration d'un liquide par ébullition et évaporation. Le but est d'obtenir un concentré aromatique qui servira à aromatiser une sauce (Sauce béarnaise).		
quantités	unité	poids	Réduction acidulée (pour beurre blanc) : <ul style="list-style-type: none"> • Réunir tous les ingrédients dans une sauteuse. • Faire réduire très lentement pour obtenir une cuillère à soupe de liquide. • Le but est de faire réduire lentement le liquide afin que les parfums se mélangent bien. 		
Proportion pour 10 personnes					
Echalote ciselée	Kg	0.050			
Vin blanc	L	0.10			
Vinaigre	L	0.025			
Thym, laurier	Kg	pm			
Commentaires			Cette réduction est la base du beurre blanc, mais aussi de la sauce Bercy. Il est possible d'ajouter de la vanille, des épices ou des herbes hachées.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PREPARATION	Proportions vinaigre/vin blanc	Le vinaigre est plus acide que le vin blanc, ne pas trop en mettre.
	Taille des échalotes	Tailler finement afin qu'elles diffusent rapidement ses arômes.
REDUCTION	Coloration	La réduction doit être lente et menée sur une plaque.
	Evaporation rapide	La réduction doit être lente pour que les saveurs se mélangent et aient le temps de diffuser.
	Réduction à sec	Après un moment de stockage au chaud, la réduction est sèche. Ajouter un peu d'eau et donner une ébullition.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Limites de la réduction aromatique :

Nature	Limites	Commentaires
Taux de réduction	Faire réduire aux trois quarts	Plus la réduction est poussée, moins l'acidité est perceptible.
Proportion acide/mouillement	Compter 0.250 kg de vin et 0.100 kg de vinaigre/kg de beurre	Une trop forte proportion de réduction dans un beurre blanc donnera des sauces acides.

Il existe des réductions simples et des réductions complexes :

Les réductions simples :

Il s'agit de réduire à glace un seul liquide afin d'en concentrer les saveurs tel que le porto, le vinaigre balsamique ou un jus de fruit. L'objectif est d'avoir un produit très concentré. Ex : miroir

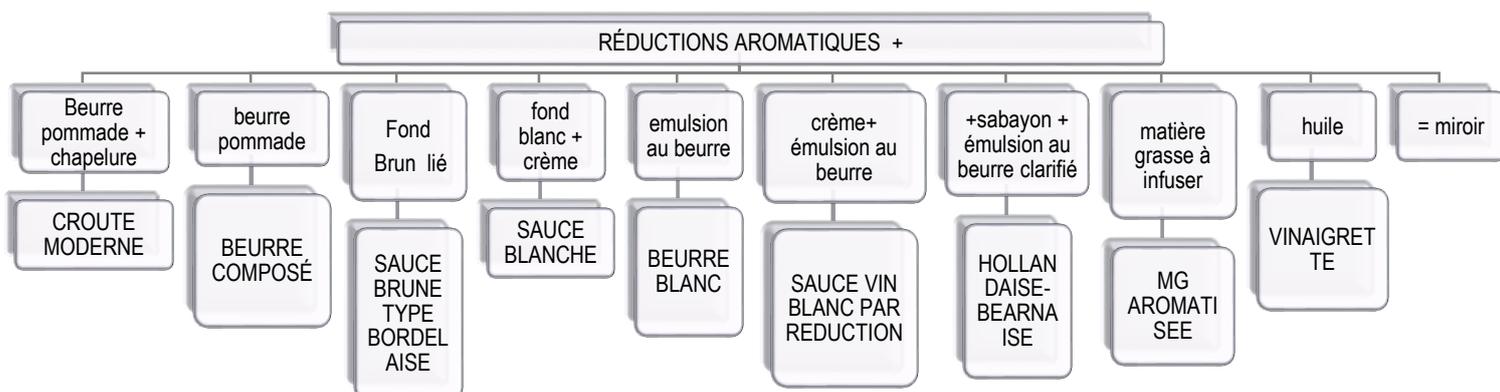
Les réductions complexes :

Elles sont composées de plusieurs ingrédients (légumes, alcool, acide,..) dont l'interaction entre eux lors de la réduction va créer de nouveaux parfums et diminuer l'acidité de certains. C'est le cas des sauces émulsionnées, des sauces vin blanc et des sauces par déglçage.

Autre intérêt :

En concentrant les arômes et l'acidité des ingrédients, la réduction devient un support acide qui va faciliter les émulsions

UTILISATIONS DES REDUCTIONS AROMATIQUE



CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS - source : cuisine Expliquée – Gilles Charles – Editions BPI
 Sauce émulsionnées chaudes (TT 334), Sauces par déglçage (TT351), Crèmes et réduction sucrées (TT906)