

TECHNIQUE (S) DE BASE		FARCES MOUSSELINES		Page : 120/122 Mata /Caudron
DEFINITION		<p>La farce mousseline est composée généralement de chairs maigres broyées, émulsionnées à la crème. Cette farce est destinée à farcir une pièce, à être moulée, à être façonnée en quenelles...</p> <p>Les farces mousselines sont considérées comme des farces grasses. Elles contiennent en moyenne 50% de crème (au minimum) soit environ 17 à 20% de matières grasses.</p>		
quantités	unité	poids	<b>Progression</b> Poisson:	
Merlan (chaire de) net	Kg	0,500	1. Parer et détailler les chairs en cubes.	
Œuf (blanc d')	pce	2	2. Peser la crème.	
Poivre blanc	kg	0,002	3. Refroidir les ingrédients et le cutter désinfecté en cellule de refroidissement rapide.	
Crème liquide	L	0,40	4. Dans le cutter, réunir la chair et l'assaisonnement.	
Sel fin	kg	0,008	5. Mixer finement et incorporer les blancs d'œufs.	
			6. Incorporer la crème en une seule fois et émulsionner rapidement.	
			7. Réserver au frais.	
Commentaires	Les chairs de poisson contiennent moins de collagène que celles de la viande. Il convient donc de les enrichir en protéine d'où l'incorporation de blancs d'œufs.			

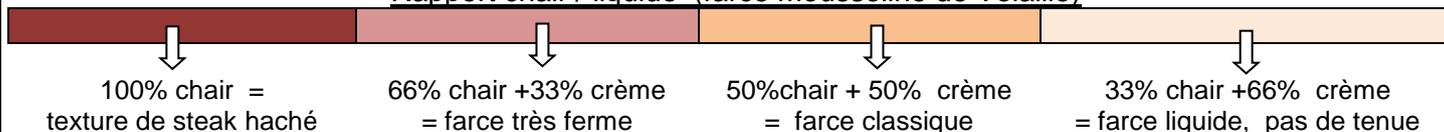
ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>HACHAGE</b>	Dénaturation des protéines	Refroidir les ingrédients et le matériel. Le sel ajouté dès le départ joue un rôle sur l'eau et facilite le hachage et l'émulsion.
	Farces granuleuse	Le hachage ne doit pas s'arrêter si les chairs ne sont pas fines.
	Incorporation des blancs	Les blancs sont incorporés après avoir mixé finement les chairs.
<b>EMULSION</b>	Mauvaise incorporation de la crème	Etant donné la vitesse du cutter, il faut incorporer la crème en une fois.
	Farce liquide ou trop ferme	Il faut peser les ingrédients et respecter les proportions.
<b>CUISSON</b>	Température de cuisson trop élevée.	Ne pas dépasser °C pour (ambiance de cuisson) pour éviter la vaporisation de l'eau et donc le gonflement de la farce.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### Proportions:

- ✓ La texture de la farce dépendra de la quantité de crème ajoutée. Plus la farce contiendra de crème, plus elle sera souple et onctueuse.
- ✓ Attention à ne pas dépasser une certaine limite (vers 50%). En dessous de cette limite, la farce est sèche et manque d'onctuosité. Au-delà de 50% de crème, les farces risquent d'être trop liquide. Elles ne peuvent plus servir à farcir une pièce. Elles devront être moulées dans un récipient qui peut être servi au convive, cas des crèmes prises, des flans.

#### Rapport chair / liquide (farce mousseline de Volaille)



#### Limites :

- ✓ La quantité de liants : La tenue dépend de la quantité de protéines (œuf ou chair)
- ✓ Les farces mousselines : les chairs de veau, de volaille sont riches en collagène et ne nécessitent pas d'œufs.
- ✓ Les crèmes prises: S'agissant de liquide, compter 6 œufs/litre. Leur température à cœur doit être de 85°C.
- ✓ Les préparations intermédiaires:
- ✓ S'agissant d'un mélange de farce et de crème prise, il faudra veiller:
- ✓ au rapport crème/chair et au rapport œufs/crème restante.

#### Avec ces farces, il est possible de confectionner :

- ✓ Des farces à la pulpe de légumes
- ✓ des crèmes prises de poissons en ajoutant un peu de liquide et des œufs.
- ✓ des crèmes prises de légumes : il n'y a plus de chair mais une pulpe de légumes, des œufs et de la crème
- ✓ des crèmes prises, renversées.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI*

Façonnages T 131 à T 154 p 38 à 86  
Farces grasses T 171 p 116

crèmes prises salées à base d'œuf T 452 p 450  
Les soufflés salés T 461 p 454