

TECHNIQUE (S) DE BASE			CROUTES ET CHAPELURES	Page : 136/138 Gahery / Malige
DEFINITION			Préparation souple à base de beurre et de pain de mie. Ce mélange peut être aromatisé. Il est ensuite abaissé entre deux feuilles de papier sulfurisé ou deux papiers film pour être congelé et durcir. On le dépose sur la pièce crue ou précuite selon sa taille. Cela permet de gratiner.	
quantités	unité	poids	Progression	
Beurre pommade	Kg	0,200	1. Hacher finement l'ail préalablement écrasé et le persil afin que le mélange soit homogène.	
Mie de pain tamisé	Kg	0,200	2. Mélanger ensuite tous les ingrédients au Cutter. Assaisonner	
Persil plat haché	Kg	0,030	3. Étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé ou film.	
Ail écrasé	Kg	0,020	4. Laisser la préparation durcir au congélateur.	
Sel fin	Kg	PM	5. Détailler en fonction du diamètre et de la forme voulue.	
			6. Déposer sur la pièce à gratiner (celle-ci peut avoir été précuite ou non).	
			7. Gratiner à la salamandre.	
Commentaires			Les croûtes de chapelures permettent des finitions plus propres. Leur épaisseur doit être fine.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MELANGE AU CUTTER	Mélange non homogène	Il est nécessaire de hacher le persil et l'ail préalablement.
	Abaisse difficile	La pâte obtenue peut être molle. Il faut abaisser la pâte entre deux papiers sulfurisés ou film.
MONTAGE	Croûte épaisse	La croûte doit être fine pour ne pas manquer de finesse lors de la dégustation.
	Croûte molle et collante	Il faut pouvoir manipuler cette croûte. L'ajout d'éléments aromatiques liquides ne doit pas se faire en trop grosse quantité. Dans ce cas, l'amidon de la mie de pain sera hydraté et la croûte ne sera pas maniable.
	Montage difficile	Il faut travailler la croûte congelée sinon elle n'est pas manipulable.
	Forme à détailler	Les formes à recouvrir doivent être de taille régulière (emporte-pièce).
DEGUSTATION	Croûte sèche ou manquant de tenue	Les dosages de la matière grasse et du pain de mie doivent être adaptés. La consistance finale en dépend.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Dosage :
Plus la croûte contient de la matière grasse, plus elle est souple et fondante. A l'inverse, plus elle contient de pain de mie, plus elle est sèche et compacte. Le taux de référence est de 50 % de pain de mie et 50 % de matières grasses.

Incorporation des éléments aromatiques :
Lorsque les éléments aromatiques sont secs, l'incorporation peut se faire directement dans le beurre. Lorsque les éléments aromatiques sont liquides, une réduction préalable est nécessaire. L'incorporation se fait dans ce cas dans la chapelure. Lorsque les éléments aromatiques sont des morceaux de légumes, il est nécessaire de réaliser une cuisson préalable. L'incorporation se fait aussi dans la chapelure.

Méthode de fabrication :
Il existe trois grandes méthodes :

CROUTE COMPACTE

BEURRE POMMADE

CHAPELURE CRUE

CUISSON DE LA CROUTE

CROUTES FRAGILES

BEURRE FONDU

CHAPELURE CUITE

RECHAUFFAGE DE LA CROUTE

En conclusion :
La consistance et la texture dépend de l'état du beurre utilisé alors que la coloration dépend de la chapelure. Les croûtes de chapelure peuvent être considérées comme des beurrés composés additionnés de pain de mie.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Les façonnages T 131 à T 151 page 38 à 86