

TECHNIQUES DE BASE			SAUCES EMULSIONNEES FROIDES : MAYONNAISE	Page 292 /294 Sarret /Lavault
DEFINITION			La sauce mayonnaise est une sauce émulsionnée froide composée d'eau (vinaigre), de matière grasse (huile) et d'un émulsifiant (le jaune d'œuf). Il s'agit d'une émulsion de type Huile/Eau	
Qté pour 1 litre	unité	poids	Progression : 1. Dans une calotte, réunir les jaunes d'œufs, le vinaigre, le sel et le poivre blanc. Bien mélanger. 2. Verser ensuite l'huile très progressivement tout en fouettant. Quand le mélange devient opaque et épais, il est possible d'accélérer l'incorporation de l'huile. 3. A la fin, augmenter l'allure de fouettage (serrer). 4. Corriger l'assaisonnement et filmer la sauce par contact.	
Sel fin	Kg	Pm		
Poivre Blanc	Kg	Pm		
Vinaigre	L	0,05		
Œuf	Pièce	4		
Huile tournesol	L	1,00		
Commentaires		La sauce mayonnaise ne comprend pas de moutarde. Elle est plus délicate à réaliser que sa consœur la sauce rémoulade (à base de moutarde).		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PREPARER	Eléments froids	Il est impératif de tempérer les œufs et l'huile.
	Hygiène	Les matériels doivent être très propres (désinfectés).
	Ajout de vinaigre	Le vinaigre est la phase liquide. Il doit être incorporé au début.
EMULSIONNER	Emulsion impossible	L'huile a été incorporée trop vite. Eléments trop froids. Présence de vinaigre ?
	Sauce compacte	Plus une sauce est compacte, moins elle contient d'eau et plus l'émulsion est fragile.
	La sauce tourne	La remonter en la versant progressivement sur un peu d'eau.
STOCKER	Température	L'huile de tournesol supporte un passage au froid.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>L'émulsion : Principe</p> <p>Une sauce émulsionnée comporte une phase liquide, une phase grasse et un émulsifiant. l'émulsifiant est le jaune d'œuf. L'émulsifiant est un tensioactif qui va envelopper les gouttes d'huiles pour permettre leur dispersion dans l'eau. Ainsi les deux phases ne se séparent plus. Une émulsion est composée de matière grasse mais aussi d'eau car sans eau les matières grasses n'ont pas de support sur lesquels se fixer : La sauce tourne, tranche.</p> <p>Vinaigrette/Mayonnaise : Différences</p> <p>En comparant ces deux recettes on comprend l'incidence de la présence du jaune d'œuf. La vinaigrette simple est une sauce liquide qui va se séparer après une phase de repos, elle est en suspension. La sauce mayonnaise, est seulement une vinaigrette additionnée d'un jaune d'œuf, mais cela change complètement la consistance et l'aspect. Elle prend un aspect laiteux, opaque, signe d'un réel mélange des deux phases. C'est une émulsion.</p> <p>L'éventail de sauces émulsionnées froides</p> <p>A chaque texture d'œuf, correspondra une sauce : Dur → sauce type sauce Gribiche (sauce assez ferme), Mollet ou Poché → Emulsion, Jaune d'œuf cru → Sauce mayonnaise (sauce onctueuse), Œuf entier cru → Sauce mayonnaise légère (plus liquide et légère, le blanc foisonnera légèrement)</p>

ELEMENTS CONSTANTS	ELEMENTS DE VARIATION	COMMENTAIRES
PHASE LIQUIDE	Vinaigre, jus de citron	Phase indispensable
ÉMULSIFIANT	Jaune d'œufs, œufs entiers, œuf poché, œuf dur haché...	L'œuf conserve ses propriétés émulsifiantes quel que soit son état.
MATIERE GRASSE FLUIDE	Huile d'arachide, huile d'olive, huile aromatisée (herbes, épices), huile de pépins de raisin, beurre fondu...	Réalisé à froid, cette sauce nécessite l'utilisation de matières grasses fluides.
AROMATISATION	Pulpe de pomme de terre*, pulpe d'ail*, épices, herbes hachées, moutarde*...	Certains de ces éléments jouent aussi le rôle d'émulsifiant.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS <i>cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI</i>	
Sauces vinaigrette T 331 p 284	Sauces émulsionnées chaudes T 333 p 292
Beurres émulsionnés T 332 p 288	Emulsion finale T 381 p 352