

TECHNIQUE (S) DE BASE			SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES	Page : 296/298 Ravin M
<b>DEFINITION</b>			Sauce émulsionnée chaude est composée d'un sabayon mousseux et d'une émulsion avec une matière grasse fluide (beurre clarifié ou huile).	
quantités	unité	poids	<b>Progression</b> Sauce Hollandaise	
Œuf (jaune)	Pce	5	1. Clarifier le beurre	
Eau	L	0,03	2. Dans une sauteuse, réunir les jaunes et un peu d'eau.	
Beurre clarifié	Kg	0,300	3. Fouetter l'ensemble sur le coin du fourneau en chauffant progressivement et en conservant les œufs à une température inférieure à 68°C.	
Sel fin	Kg	Pm	4. Hors du feu, incorporer progressivement le beurre clarifié tiède (comme une mayonnaise).	
Poivre blanc	Kg	Pm	5. Assaisonner, ajouter quelques gouttes de citron.	
Piment d'Espelette	Kg	Pm		
Citron	Kg	0,050		
Commentaires			La sauce Hollandaise est la sauce de base. Toutes les autres sauces sont des sauces hollandaises aromatisées.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>MONTER LE SABAYON</b>	Difficulté à foisonner	Chauffage trop rapide, les protéines ont coagulé avant de se déplier. Quantité d'eau insuffisante.
	Aspect granuleux	Coagulation des protéines des œufs : la paume de la main doit supporter la chaleur du récipient. Ajouter un peu d'eau.
	Fin de cuisson	Le sabayon doit laisser entrevoir le fond du récipient entre deux coups de fouet.
<b>EMULSIONNER</b>	Sauce liquide	Sabayon insuffisamment chauffé.
	Sauce tranchée	Incorporation trop rapide du beurre. Manque d'eau.
<b>STOCKER</b>	La sauce tourne	Evaporation de l'eau : remonter la sauce sur un peu d'eau froide.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

La composition légale du beurre : 82% de matière grasse, 2% d'extraits secs (protéines, lactose), et 16% d'eau.

#### **Principe de l'émulsion au beurre clarifié :**

Les sauces émulsionnées chaudes font appel à du **beurre clarifié** pour deux raisons, d'une part il est plus simple d'incorporer une **matière grasse liquide** que solide, et d'autre part le beurre fondu a l'**aspect de l'huile** et la technique est identique à celle de la mayonnaise.

En clarifiant le beurre, les protéines et le petit lait sont supprimés, ainsi le beurre perd son émulsion et son émulsifiant (la caséine). Il passe alors à **100% de matières grasses**.

En utilisant du beurre clarifié, il est donc **indispensable d'incorporer un émulsifiant**, qui prendra alors l'aspect d'un sabayon dans le cas d'une sauce chaude.

N.B : Une émulsion doit comporter une phase liquide et une phase grasse. Faire attention au manque d'eau.

#### **Les sauces émulsionnées chaudes :**

Elles sont construites à partir d'un sabayon chaud salé et très mousseux.

On peut aussi utiliser des jaunes d'œufs tiédés (kientzheim au beurre → mayonnaise tiède au beurre), ou des œufs mollets ou pochés (Michel Bras). Selon Hervé This, les blancs d'œufs favorisent l'émulsion.

#### **L'air allège les sauces :**

La rend plus légère, moelleuse. Les sauces émulsionnées peuvent être allégées par une incorporation : de crème fouettée, de blancs montés ou d'air (siphon).

#### **Rattrapage des sauces émulsionnées :**

Stockée à chaud durant le service (68°C). Une partie de l'humidité s'évapore et cela entraîne une désorganisation de la sauce (dû à la matière grasse).

Il faut donc compenser ce manque d'humidité (2 cuillères d'eau dans une sauteuse) et réamorcer l'émulsion (verser sauce progressivement sur l'eau en fouettant).

#### **Variations :**

*Réductions aromatiques* : Echalotes/ Vin blanc/ Vinaigre, jus d'agrumes, échalotes/poivre/vinaigre, herbes, échalotes/vin rouge/ poivre...

*Sabayon* : généralement composé de jaunes d'œufs et d'un peu d'eau (liquide pouvant être remplacé par fumet réduit, bouillon de légumes, jus de crustacés...).

*Matières grasses* : huile aromatisée, beurre pommade...

*Aromatisation* : Ail, fines herbes, julienne d'écorces d'agrumes, jus de veau,

#### **Limites :**

Température de cuisson du sabayon : 68°C maximum ! Quantité d'eau minimum : 5% d'eau.

Rapport jaunes d'œufs/ matière grasse : 16 jaunes/ kg de beurre.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source : Cuisine Expliquée - Gilles Charles – Editons BPI

Beurres émulsionnés : T 332 p 288  
Sabayon salé : T 372 p 348

Sauces émulsionnées froides : T 333 p 292  
Emulsion finale T381 p 352

