

TECHNIQUE (S) DE BASE		SAUCE BRUNES SUCREES SALEES		Page 324/326 Kujawa Katia
DEFINITION		Ce sont des sauces classiques additionnées à un moment précis d'un gastrique ou d'un caramel. Grâce à leur teneur en sucre, ces sauces ont un aspect brillant.		
Sauce brune au porto à l'ananas (10p)		unité	poids	Progression : sauces brune au porto à l'ananas Réaliser la gastrique : dans une russe, réunir le vinaigre et le sucre et faire caraméliser. Gastrique caramélisée → ajouter du fond brun lié pour arrêter la cuisson, puis les épices et laisser infuser. Eplucher l'ananas, supprimer le cœur et tailler la chair en brunoise ; récupérer le jus Dans une russe, réunir le porto, le jus et les dés d'ananas, faire réduire de moitié. Assembler la gastrique avec le fond brun et l'aromatisation en équilibrant bien le sucre et les saveurs. Faire mijoter quelques instants.
Vinaigre d'alcool	L	0,10		
Sucre semoule	Kg	0,080		
Fond brun lié	L	Pm		
Epices chinoises	Kg	Pm		
Porto rouge	L	0,15		
Jus d'ananas	L	0,20		
Ananas	Kg	0,500		
Commentaires	Cette sauce est une sauce de base : les éléments peuvent être modifiés mais son architecture devra être respectée.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
GASTRIQUE :	Caramel brûlé	Base inutilisable, recommencer.
	Caramel pas assez coloré	La gastrique doit colorer pour apporter des saveurs intéressantes.
	Décuire	Verser une partie du fond pour arrêter la caramélisation et éviter que la gastrique brûle.
ASSEMBLAGE	Equilibre de la sauce	Ne pas verser tout le fond sur la gastrique car la sauce risque d'être mal équilibrée ou acide. Utiliser un autre russe pour faire le mélange.
MISE AU POINT	Sauce liquide	Lier la sauce avec un peu de fécule délayée avec un peu de jus d'ananas

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Limites des variations :

Rapport sucre/acide : compter environ 0,080kg de sucre pour 0,10L de vinaigre et 0,50L de demi glace de viande.

Liquéfaction de la sauce : cuisson prolongée d'une liaison amyliacée en présence d'acides, la sauce doit être liée au dernier moment pour éviter la destruction des amidons.

Les fondamentaux d'une sauce brune sucrée salée :

1. La gastrique : sucre + acide.
2. La sauce brune : peut être issue d'un fond de poêlage d'un fond brun lié, une sauce de ragoût...
3. L'aromatisation : des fruits mis à infuser dans la sauce.
4. L'alcool : choisit pour se marier avec les fruits dans la sauce, à ajouter en finition pour garder la fraîcheur.

Variations dans la gastrique :

1. Les éléments sucrés : le sucre, le miel, le sirop d'érable.
2. Les éléments acides : un vinaigre nature, aromatisé, un vin blanc ou rouge.
3. Sauce brune de base : sauce par déglacage, fond de poêlage, sauce de ragoût à brun.
4. Aromatisation : alcool, zestes ou dés de fruits, fruits secs.

Incorporation de la gastrique :

En ajoutant une gastrique à une sauce brune, on lui apporte des saveurs sucrées salées, aigres douces. Elle doit être incorporée au bon moment. Elle peut être ajoutée à un ragoût ou à une sauce par déglacage.

On peut également l'ajouter à une sauce par déglacage ou un fond de poêlage. La gastrique sera alors intégrée avant le déglacage et le mouillement mais après avoir fait pincer les sucs.

Toutes les sauces sucrées salées peuvent être réalisées de manière indépendante d'une cuisson.

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

T 351 Sauces par déglacage, T 222 ragoût à brun, T 216 poêler.