

TECHNIQUE (S) DE BASE			<b>SAUCE BECHAMEL ET VELOUTES</b>	Page : 340-342 Blanche T
<b>DEFINITION</b>			Sauces à base de fond blanc, de fumet ou de lait, dont l'épaississement est dû à l'utilisation d'un roux. Ces préparations englobent des préparations comme les potages mais également des sauces.	
quantités	unité	poids	<b>Progression</b> : sauce Béchamel	
Beurre	kg	0.070	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire un roux blanc : faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger au fouet.</li> <li>• Cuire quelques instants jusqu'au roux blanc. Laisser tiédir le roux.</li> <li>• Faire bouillir le lait et le verser progressivement sur le roux tiède en mélangeant bien.</li> <li>• Porter à ébullition et cuire pendant deux minutes.</li> <li>• Assaisonner.</li> </ul>	
Farine	kg	0.070		
Lait	L	1.00		
Sel fin, poivre blanc	kg	pm		
Noix de muscade	kg	pm		
Commentaires			Cette sauce est un velouté. Le lait peut être remplacé par du fumet ou du fond blanc selon l'utilisation.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CUIRE LE ROUX</b>	Roux coloré	Eviter toute coloration brune qui modifierait le goût et la couleur de la sauce.
	Roux sec, granuleux	Manque de beurre. Cela n'empêchera pas la formation de l'emploi.
<b>DELAGER LE ROUX</b>	Température roux/lait	Le choix de la température est dicté par la quantité de sauce à réaliser. Pour les grandes quantités on versera le lait chaud sur le roux.
	Grumeaux	Le lait a été versé trop vite sur le roux. Le verser progressivement en mélangeant.
<b>CUIRE LA SAUCE</b>	La sauce accroche	Bien remuer dans les coins du récipient, sinon la farine accroche et brûle.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p><b>Les veloutés (liaison à l'amidon seul) :</b> Les sauces liées avec un amidon deviennent des veloutés, ils peuvent être à base de poisson, de volaille, de lait. Ces veloutés peuvent : être crémés, subir une deuxième liaison à base de jaunes d'œufs, être gélifiés pour être utilisés froids afin de napper des pièces de buffet.</p> <p><b>Le roux :</b> La formation d'un roux permet de disperser la farine dans une matière grasse et limite ainsi la création de grumeaux. La coloration de la farine durant la cuisson du roux entraîne de profondes modifications chimiques et gustatives. Ainsi un roux brun ne sera pas utilisable avec du lait ou un fond blanc car les associations d'arômes ne sont pas compatibles.</p> <p><b>Les grumeaux de farine :</b> La farine ajoutée à de l'eau froide va se disperser sans former de grumeaux, et la montée en température lui permettra de gonfler de façon homogène. Alors que si cette même farine est versée dans un liquide bouillant il y a formation de grumeaux. Pour éviter la formation de grumeaux, il faut donc, dans une liaison à base d'amidon, commencer par une dispersion dans une base froide avant d'être ajoutée au liquide bouillant. Si malgré tous les soins, la préparation contient des grumeaux, il faudra la mixer/tamiser.</p> <p><b>Les sauces liées à la farine :</b> La liaison des sauces à l'amidon est toujours utilisée, même si les chefs lui préfèrent la liaison par réduction. Ces sauces sont souvent plus ou moins compact, et ne sont pas aussi lisses/onctueuses que celles liées par réduction.</p> <p><b>Limite :</b> Lors de l'épaississement d'une sauce, il faudra toujours avoir à l'esprit l'utilisation final. En fonction, on choisira la quantité d'amidon à ajouter pour lier la sauce.</p>

Qté d'amidon utilisée	FARINE	POUDREA CREME	FECULE PDT
0,020 kg au litre			Liaison finale de sauce
0,040 kg au litre	Sauce ragoût, liaison légère		
0,060 kg au litre	Velouté léger		
0,080 kg au litre	Sauce béchamel, Mornay nappante	Crème pâtissière	
0,100 kg au litre	Crème pâtissière		
0,120 kg au litre	Sauce Mornay ou pâtissière pour garnir		
0,150 kg au litre	Panade pour soufflé		

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS Source : Cuisine Expliquée Gilles Charles – Edition BPI  
Crème pâtissière T 611 – Soufflés salés T 461 / sucrées T 631 Liaison non protéique T 384