

TECHNIQUE (S) DE BASE			<b>Chantilly, écumes et mousses légères</b>	Page : 344/346 QIN Jiamin
<b>DEFINITION</b>			Préparation (purée de légume, liquide, eau aromatisée ou crème additionnée ou non d'un stabilisant) foisonnée à l'aide d'un siphon à chantilly ou à l'aide d'un batteur, d'un mixeur. La crème, la mousse ou l'écume obtenue est d'une grande légèreté.	
quantités	unité	poids	<b>Progression de : Chantilly de chorizo</b>	
Chorizo	kg	0,125	1. Hacher le chorizo, le faire suer à sec lentement.	
Crème liquide	l	0,5	2. Mouiller avec la crème et faire infuser sans faire bouillir la crème.	
Paprika	kg	pm	3. Chinoiser et assaisonner.	
Sel fin, poivre	kg	pm	4. Verser en siphon, injecter le gaz, secouer.	
			5. Refroidir au moins 2h au froid. 6. À l'envoi, siphonner.	
Commentaires			Chantilly relativement simple à réaliser. Il ne faudra toutefois pas laisser chauffer la crème à une température trop élevée et trop longtemps.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>INFUSER</b>	Durée/allure	Il s'agit d'une infusion. La crème ne doit pas réduire ou chauffer trop fortement.
<b>FOISONNER</b>	Consistance de la crème	Trop réduite, elle ne sera pas aussi légère.
	Expulsion vive du siphon	Trop de gaz. Il faut faire un test avant de dresser un verre. Siphon trop rempli.
	Difficulté à siphonner	La préparation doit être chinoisée ou tamisée.
<b>SIPHONNER</b>	La crème tranche	Crème trop chauffée ou trop réduite lors de l'infusion. Il est possible de lui ajouter une feuille de gélatine à chaud.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT		
<p><b>Principe :</b> La tendance actuelle venue d'Espagne allège les préparations et remet au goût du jour le siphon à chantilly. Le siphon permet pratiquement toutes les innovations.</p> <p>Le principe est assez simple : les bulles de gaz injectées dans le siphon vont être enveloppées d'un film de MG ou de protéine (gélatine) contenu dans la préparation. Il est impossible de confectionner une mousse ou une écume à partir d'un jus simple. Il faut donc soit travailler à partir de crème soit à partir d'un gélifiant comme la gélatine.</p> <p><b>Règles à respecter :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le liquide ou la préparation versée dans le siphon doit être mixée, tamisée finement pour pouvoir s'expulser facilement.</li> <li>Remplir les siphons aux 2 tiers seulement.</li> <li>La consistance de la préparation doit être suffisamment fluide (située entre la consistance de la crème et celle d'un coulis de fruits).</li> </ul>		
<b>Nature</b>	<b>Limites</b>	<b>Commentaires</b>
<b>MG</b>	20% minimum	Moins la préparation contiendra de crème, plus il faudra compenser par de la gélatine.
<b>Gélatine</b>	8 à 12 g/l	Dépend de la fluidité de la préparation. A froid, elle apporte homogénéité et tenue.
<b>Lécithine de soja</b>	1,3 à 1,5 g/0,25 l de liquide	Facilite la formation de mousse à froid comme à chaud. Attention la lécithine est un émulsifiant et non un foisonnant.
<b>Agar-agar</b>	0,002 kg/l	Au-delà, la mousse sera trop ferme. Travailler > 80°C.
<b>Gaz à siphon (NO<sub>2</sub>)</b>	2 cartouches de NO <sub>2</sub> pour 0,5 l	Plus il y a de crème fraîche dans la préparation, moins il faudra injecter de gaz.
<p>Les sauces mousseuses réalisées à partir d'un mixeur plongeant sont aériennes mais n'ont pas une grande tenue (sauf en présence de lécithine).</p> <p>Les mousses réalisées au siphon sont relativement stables. Attention car certains siphons ne supportent pas la chaleur (siphon à chantilly).</p> <p><b>Cause d'instabilités des mousses :</b></p> <p><b>Les mousses</b> (des sauces mousseuses, des blancs montés,...) sont instables pour 3 raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les bulles d'air sont plus légères que le liquide qui les contient. Elles souhaitent s'échapper vers le haut.</li> <li>Le liquide, plus lourd, est attiré naturellement vers le bas.</li> <li>Les bulles d'air sont enveloppées par un film protidique (blancs montés) ou lipidique (crème fouettée). Ce film peut être plus ou moins résistant.</li> </ul> <p>Pour faciliter le foisonnement des sucres et permettre leur tenue, il faut intégrer des stabilisants.</p> <p><b>Certains stabilisants</b> apportent une certaine fermeté comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les MG (crème, beurre, chocolat,...).</li> <li>La gélatine : incorporée à un liquide et foisonnée au siphon, elle donne des écumes aériennes et fortes en goût (à utiliser sans crème de préférence).</li> <li>L'agar-agar : permet de réaliser des mousses chaudes assez fermes.</li> </ul> <p><b>D'autres stabilisants</b> permettent un foisonnement important :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le blanc d'œuf cru : utilisé cru, il permet de faire mousser une préparation facilement (à froid ou à chaud). Ne pas dépasser 60°C.</li> <li>La lécithine de soja : elle est incorporée dans la sauce froide (puis chauffée) et permet d'obtenir des écumes très légères mais sans fermeté.</li> <li>Le lait en poudre, riche en protéines, permet de faire mousser des sauces froides.</li> </ul>		

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source Cuisine Expliquée Gilles Charles
Chantilly et sauces mousseuses sucrées TT907, Bavarois TT312 TT622, Le cru TT164.