

TECHNIQUE (S) DE BASE			SABAYONS SALÉS	Page : 348/350 - QIN Jiamin
DEFINITION			Sauces mousseuses à base de jaunes d'œufs. Elles peuvent être servies simplement en accompagnement ou être allégées pour glacer ou gratiner.	
quantités	unité	poids	Progression du Sabayon (pour sauce hollandaise) :	
<i>Proportions pour 10 pers</i>			1. Dans une sauteuse, réunir les jaunes d'œufs et l'eau.	
Eau	l	0,025	2. Mélanger et commencer à fouetter lentement.	
Œuf (jaune d')	pce	5	3. Progressivement s'approcher d'une source de chaleur douce en continuant de fouetter.	
Sel fin, poivre	kg	pm	4. Chauffer lentement le sabayon jusqu'à obtenir une préparation mousseuse, légère et ayant de la tenue. La main doit pouvoir supporter la chaleur du récipient.	
Piment d'Espelette	kg	pm	5. Ce sabayon peut être additionné de beurre clarifié pour permettre le glaçage de pièce sous la salamandre.	
Commentaires			Ce sabayon sert de base à la confection des sauces émulsionnées chaudes (hollandaise et béarnaise,...)	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FOISONNER	Mouvement peu efficace	Choisir un récipient avec les bords évasés de type sauteuse.
	Difficulté à mousser	Manque d'eau ou chauffage trop rapide des jaunes (ils ont coagulé avant de mousser).
	Fouetter	L'objectif est d'homogénéiser la coagulation des jaunes tout en incorporant de l'air. Faire un 8 au fond du récipient.
	Allure de chauffe	Elle doit être lente et progressive. Maintenir la main gauche plaquée contre la paroi de la sauteuse.
	Sabayon granuleux	Cuisson excessive des jaunes (au-delà de 68°C). les détendre avec un peu d'eau.
STOCKER	Température	Confectionner le sabayon au dernier moment. Ne pas le stocker au bain-marie.
	Attente	Les sabayons peuvent attendre trente minutes environ. Il faut se méfier du stockage à des températures bactériologiquement dangereuses.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe

Le sabayon est une préparation de base en cuisine. Elle est utilisée **comme sauce** (léger, mousseux, 0,25kg liquide/16 jaunes) mais également **comme base** pour la confection des sauces émulsionnées (épais, 0,1kg liquide/16jaunes). Les sabayons salés sont des jaunes d'œufs additionnés de très peu de liquide et foisonnés à chaleur modérée.

Lors du chauffage, les protéines vont incorporer de l'air et surtout vont coaguler (épaissir). Le sabayon va ainsi progressivement prendre du volume et de la tenue. Il va devenir mousseux.

Lors de sa fabrication, 2 objectifs sont recherchés :

- Chauffer lentement le mélange pour obtenir une semi-coagulation des œufs
- Fouetter le mélange pour incorporer de l'air et le rendre mousseux, léger.

Pour qu'il conserve toute sa finesse et son onctuosité, sa **température de cuisson ne devra pas excéder 68°C** (Température de coagulation du jaune d'œufs).

Sauces à glacer

Les sabayons, de par leur forte teneur en MG, sont souvent utilisés pour le glaçage des sauces. Les différentes manières pour glacer une sauce par :

- addition de jaunes d'œufs (sauce Mornay, ...) et de beurre fondu,
- addition de sabayon, de sauce hollandaise,
- émulsion au beurre, • *addition de crème fouettée.

Qualité du glaçage :

La présence de jaune d'œuf joue un rôle important dans la couleur des sauces (sauce Mornay, suprême, ...). Pourtant, la qualité du glaçage dépend davantage du taux de MG de la sauce que de la présence ou non de jaune d'œuf.

Les glaçages les plus soignés et les plus réguliers sont réalisés à partir de sauces fortement émulsionnées au beurre ou allégées en crème fouettée. La présence de MG permet vraiment une meilleure qualité de glaçage.

Précautions :

Faire attention à la quantité de jaunes d'œufs (sabayon, sauce hollandaise) additionnés à une sauce. Une trop grande quantité va modifier sa texture lors du chauffage.

Une sauce liquide risque de devenir une sorte de crème prise ou une sorte d' « omelette ». De même, une sauce trop riche en MG risque de trancher lors du glaçage (la faible quantité d'eau risque de s'évaporer et la sauce va trancher).

Dans ces cas là, un récipient d'eau glacée est déposé sous l'assiette pour limiter l'ébullition lors du passage sous la salamandre.

Les glaçages

Généralement, la sauce destinée à être glacée est **une sauce au vin blanc**. Elle a toutes les qualités pour être glacée → elle est riche en MG. Si, en plus, elle est allégée à la crème fouettée, elle permet d'obtenir un beau glaçage régulier.

Les sauces brunes à glacer sont relativement rares. Elles sont généralement pauvres en MG et la coloration du glaçage n'est pas très visible. Il est possible toutefois de transformer une sauce brune ordinaire en une sauce brune à glace. Il faut l'enrichir en MG en lui ajoutant des jaunes d'œufs (sous forme de sabayon), du beurre clarifié et de la crème fouettée. De cette manière, elle glacera plus facilement et plus régulièrement.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – source Cuisine Expliquée – Gilles Charles Editions BPI

Sauces émulsionnées chaudes (TT 334)