

TECHNIQUE (S) DE BASE		GLAÇAGES LAQUAGES		Page 356/358 Godtschalck R
<b>DEFINITION</b>	Etape de finition d'une pièce ou d'une sauce dans le but de lui apporter : ✓ un aspect brillant (glaçage) ✓ une coloration superficielle (sauce glacée au pièce gratinée) Ces étapes modifient toutes plus ou moins la perception organoleptique de l'aliment.			
	quantités	unité	poids	<b>Progression Glaçage au fond de poêlage.</b> 1. Quand la cuisson poêlé est terminée, décanter la pièce et faire pincer les sucs. Dégraisser. 2. Déglacer alors au vin blanc et au madère. 3. Mouiller avec le fond brun lié. 4. Cuire quelque minute. 5. Passer au chinois et mettre au point la liaison et l'assaisonnement. 6. Déciceler les pièces à glacer, les éponger, supprimer les entames et les ranger sur une grille posée sur une plaque. 7. Napper les pièces et les maintenir au chaud devant la porte du four. Recommencer régulièrement jusqu'à ce qu'une pellicule brillante se soit formée en surface.
<b>FOND DE POËLAGE</b>				
Vin blanc	L	0,1		
Madère	L	0,05		
Fond brun lié	L	1		
Commentaires		Le glaçage permet de redonner un aspect brillant à une pièce délavée par la cuisson.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CONFECTIONNER LE FOND DE POËLAGE</b>	Fond gras	Le fond doit être bien dégraissé sinon le glaçage aura du mal à se fixer.
	Consistance	Il ne doit surtout pas être trop liquide.
	Couleur fade	Colorer le fond avec quelques gouttes d'arôme Patrelle.
<b>GLACER LA PIECE</b>	Le fond ne colle pas à la pièce	Il faut supprimer tous les morceaux de garniture, les ficelles et surtout éponger la pièce pour que le fond puisse coller.
	Coloration de la sauce	La température de glaçage doit être douce. Il faut faire évaporer l'eau du fond pour qu'il colle. La sauce ne doit pas colorer.
<b>DEGUSTER</b>	Pièce trop cuite	Durant le glaçage, la température à cœur de la pièce continue d'augmenter. En tenir compte lors de la cuisson : cuire 5 à 10°C de moins.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

**Le terme glacer** peut donc être utilisé pour deux opérations différentes :

- Glacer une pièce, c'est d'envelopper d'une fine pellicule de sauce de viande (glace de viande).
- Glacer une sauce, c'est passer une sauce riche en matière grasse sous la salamandre pour la faire colorer.

Dans les deux cas, il s'agit de masquer une pièce et de la rendre présentable. Voir technique des sabayons. Il faudra veiller à la température à cœur de la pièce puisque durant la phase de glaçage cette température augmente de 5 à 10 °

#### Les gratins :

Le but recherché avec la confection des gratins est de former une pellicule colorée Cela modifie aussi le goût de la préparation. Il existe deux types de gratins :

- Gratins rapides : légumes cuits enrobés d'une sauce pour éviter qu'ils ne sèchent. Ils sont ensuite saupoudrés de fromage et de beurre fondu, puis gratinés au four.
- Gratins complets : (ex : gratin dauphinois) Les légumes (crus) sont cuits dans un mélange de lait et de crème. La cuisson à trois objectifs conjoints (cuisson, liaison et coloration). Les pommes boulangères sont aussi un gratin complet mais on remplace le lait et la crème par du fond blanc.

#### Le laquage :

Présence d'un aliment sucré : l'évaporation du liquide concentre le taux de sucre et augmente en même temps la viscosité. La sauce s'épaissit et colle à la pièce laquée

Pour glacer comme pour laquer, il convient de bien éponger la pièce. Elle doit être sèche et propre

**Sauce à laquer :** éléments constants

- + gastrique réduite ; sucre (miel, sucre, caramel) ;
- + acide (vinaigre de riz, Xérès, vin blanc) ;
- + fond (fond brun lié, jus de volaille, fond de braisage) ;
- + aromatisation (épices, oignons ciselés, cardamome). On peut s'inspirer de sauces sucrées salées.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS - La cuisine expliquée. G Charles . Ed BPI

Poêler une viande : T 216 p194

sauces vin blanc T 341 p 300 302

Sauces brunes sucrées T 352 p 324

Gratins de légumes T 412 p 414