

TECHNIQUE (S) DE BASE			FRUITS SAUTES CAMELISES		Page : 630/632 Ego / Ambroise	
DEFINITION			Fruits cuits dans un caramel ou caramélisés durant leur cuisson. Parfois, en fin de caramélisation, ils peuvent être déglacés avec un liquide de manière à : récupérer un jus de déglacage, permettre une poursuite de la cuisson. Ces fruits sont servis en accompagnement de dessert.			
quantités		unité	poids	Fruits d'automne sautés caramélisés 1. Tailler les fruits en macédoine régulière, concasser les noix 2. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre 3. Ajouter le jus de citron et le sucre 4. Faire caraméliser 5. Ajouter les fruits, les faire sauter 6. Poursuivre la cuisson durant 5 minutes. Températures de caramélisation 190°/200° Fondant 175°/190° S semoule 150°/155° Glucose 145°/150° Miel 135°/140° Cassonade		
Datte		Kg	0.100			
Noisette décortiquée		Kg	0.050			
Pomme golden		Kg	0.300			
Caramel au beurre						
Beurre		Kg	0.050			
Citron (jus)		L	0.02			
Amande (poudre)		Kg	0.300			
Sucre semoule		Kg	0.050			
Commentaires			Il est possible d'ajouter une macédoine de coing.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CAMEL	Cristallisation	Le sucre doit être ajouté au beurre fondu et au jus de citron de manière à s'hydrater.
	Carbonisation du beurre avant caramélisation du sucre	Le beurre doit être juste fondu lors de l'incorporation du sucre. Il ne doit pas être noisette. Régler l'allure.
CUISON	Fruits trop colorés ou fruits en purée	Adapter l'allure de chauffe à la maturité des fruits : fruits fermes = allure lente, fruits mûres = allure forte

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
Le sirop : En début de cuisson du sucre, le sucre va fondre dans l'eau pour former un sirop. Cette phase doit être assez lente pour permettre une bonne dissolution. La concentration : L'eau va ensuite s'évaporer, le sucre, quant à lui, va se concentrer. Les bulles de sirop deviennent de plus en plus petites et de plus en plus visqueuses. L'hydrolyse : Le sucre va progressivement être hydrolysé en 2 oses (glucose et fructose). Ces deux oses ne pourront plus cristalliser. L'ajout acide (citron, vinaigre, glucose) a pour objectif d'accélérer cette scission. La caramélisation : Après un processus chimique complexe, le brunissement intervient : c'est la caramélisation. Le degré de cuisson du caramel a une incidence sur sa texture : s'il est trop clair, il va coller aux dents. La carbonisation : Si la cuisson continue, il va prendre un goût amer et il y aura carbonisation. Lors de la cuisson du caramel, il passe de l'état de poudre, à l'état liquide puis il colore pour carboniser. Ce changement d'état ne se passe pas toujours idéalement. Après avoir fondu, le sucre peut recristalliser : on dit alors qu'il masse. Pour limiter ces risques, il suffit de respecter quelques règles simples : utiliser un récipient propre, hydrater suffisamment le sucre en lui ajoutant une pointe de jus de citron, éviter la présence de corps étrangers, un caramel ne doit pas être remué avec un outil. Composition des sucres et caramélisation : La couleur et la température de caramélisation dépendent de la pureté et de la composition du sucre utilisé. Plus un sucre est raffiné, plus il aura tendance à colorer à haute température et inversement.	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
PROPORTION EAU/SUCRE	Poids de l'eau = poids du sucre divisé par 2	Si le sirop de départ ne contient pas assez d'eau, il risque de cristalliser
FRUITS FRAGILES OU RICHES EN EAU	Doivent être saisis dans un caramel chaud et non au beurre	Concerne les fraises, tous les fruits rouges, les abricots. Les fruits fermes peuvent être sautés au beurre et saupoudrés de sucre. Ils caraméliseront durant leur cuisson.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – source : Cuisine Expliquée Charles Gilles Editions BPI
Sauces caramel (TT 904) – Eléments de décor en sucre cuit (TT 832) – Eléments sucrés séchés (TT 833)