

TECHNIQUE (S) DE BASE	RIZ, RISOTTO ET TAPIOCA SUCRES		Page 634 – 636 Dewilde C
<b>DEFINITION</b>	Riz ou tapioca cuit dans un lait aromatisé. Ces féculents cuits sont servis en accompagnements dans une assiette de dessert ou font partie intégrante d'un dessert. Le riz devrait être classé comme un légume sec qu'il faut hydrater.		
	unité	poids	<b>Progression</b> : Riz au lait compact 1. Laver, blanchir le riz (départ eau froide) durant 1 min. L'égoutter 2. Faire bouillir le lait et la vanille grattée. 3. Ajouter le riz au lait chaud, couvrir d'un papier sulfurisé et d'un papier sulfurisé et d'un couvercle. 4. Cuire au four à 180°C durant 25 min. 5. En fin de cuisson, blanchir les jaunes et le sucre. 6. Verser le mélange dans le riz. 7. Cuire quelques secondes. Refroidir.
Riz au lait :			
Lait	L	1	
Vanille	gousse	1	
Riz rond	kg	0.200	
Liaison :			
Jaunes d'œuf	pce	6	
Sucre semoule	kg	0.180	
<b>Commentaires</b>	Cette technique donne un riz ferme, compact, et capable d'être moulé. On préfère actuellement les riz au lait plus onctueux, moins fermes.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>BLANCHIEMENT</b>	Riz collant	Le riz doit être rincé pour supprimer l'excès d'amidon qui pourrait rendre le riz gélatineux
	A froid ou à chaud ?	Le blanchiment doit être démarré à froid afin de faire « éclater » l'enveloppe du grain et faciliter l'hydratation du grain de riz
<b>CUISSON</b>	Difficulté de cuire le riz	Le riz ne doit pas cuire avec le sucre et le sel. Blanchiment mal réalisé.
	Riz trop collant	Rapport riz/lait inadapté, durée de cuisson trop longue.
	Lait brûlé	Lors de la cuisson au four, la peau du lait peut brûler. Coller le papier sulfurisé à la surface du lait.
<b>LIAISON</b>	Riz liquide	La liaison peut bouillir comme pour une crème pâtisserie ou la liaison d'un velouté. Choisir un riz rond ordinaire et non un riz de haute qualité (de type Arborio).

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

**Le riz : Rendement**

```

    graph LR
      A[1 volume de riz ROND Japonica] -- "+ 5 volumes de liquide" --> B[RIZ PATEUX COMPACT]
      A -- "+ 10 volumes de liquide" --> C[RIZ FONDANT ONCTUEUX]
      D[1 volume de riz LONG indica] -- "+ 1,5 volume de liquide (à couvert)" --> E[RIZ PILAF NON COLLANT]
      D -- "+ 2,5 volume de liquide à découvert" --> F[RIZ PILAF NON COLLANT]
  
```

Tapioca joue le rôle d'un liant amylicé qui, en plus, gélifie lors du refroidissement. ( 60 ) à 80 gr au litre)

**Utilisation du riz en pâtisserie : FAMILLES DES RIZ AU LAIT**

1l de lait + 0.250 kg de riz → cuisson lente au four = Teurgoule Normande  
 1l de lait + 0.150 kg de riz → cuisson en risotto + liaison à base de jaunes d'œufs et sucre = Riz fondant, moelleux  
 1l de lait + 0.200 – 0.250 kg du riz → cuisson au four (riz au lait compact) + liaison à base de jaunes d'œufs et sucre = riz ferme → frire/ paner = croquette de riz  
 → + blancs montés + cuisson à 85°C = gâteau au riz  
 → + blancs montés + cuisson à 180°C = soufflé de riz  
 1l de lait + 0,200 /0,250 kg du riz → cuisson au four (riz au lait compact) + crème anglaise gélifiée → crème fouettée = bavaroise au riz au lait  
 1l de lait + 0.200 – 0.250 kg du riz → cuisson au four (riz au lait compact) + Mascarpone = riz au mascarpone

**LES RIZ RONDS : les différentes qualités**

\* les riz 1<sup>er</sup> prix – tendance à vite éclater à la cuisson donc pour riz au lait compacts, collants ou assez fermes, type gâteau de riz.  
 \* les riz de meilleure qualité (Arborio, Carnarolli) pour riz fondant, moelleux.  
 \* le riz rond peut être également utilisé pour les sushi. Il faudra veiller à bien le rincer pour ne pas former une colle après cuisson.

**IMPORTANT DU LIQUIDE DE CUISSON**  
 Le liquide de cuisson joue un rôle important car c'est lui va donner son goût au riz. C'est la raison pour laquelle les risotto sont tant appréciés.