

TECHNIQUE (S) DE BASE	ELEMENTS SUCRES SECHES			Page : 662/664 Ait Sa Mer/Austin
DEFINITION	Eléments sucrés séchés dont le but est d’apporter du croustillant, du croquant à un dessert. Il peut s’agir : de tranches de fruits séchés, d’éléments en sucre séché, d’éléments cristallisés. Ces éléments sont très souvent utilisés pour apporter du volume à l’assiette.			
quantités	unité	Poids	1°) Parer l’ananas, à l’aide d’une machine à jambon, détailler de très fines tranches d’ananas 2°) Les ranger sur tapis de cuisson en silicone 3°) Les saupoudrer de sucre glace 4°) Sécher à 80°C durant 2h environ jusqu’à obtention de fines feuilles cassantes.	
Proportions pur 25/30 tranches				
Ananas	pce	0.5		
Sucre glace	kg	0.1		
Commentaires		Il est préférable de prévoir la phase de séchage et de faire sécher les tranches en étuve durant la nuit. Se conservent en étuve en boîte hermétique.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
TRANCHAGE	Découpe irrégulière de l'ananas	L'idéal est d'utiliser une machine à jambon
	Taille de l'ananas	S'il est trop gros, le couper en deux dans la longueur
SECHAGE	Aspect mat	Bien saupoudrer de sucre glace ou au mieux badigeonner de glace royale liquide (blanc d'œuf/sucre glace)
	Tranches molles	Déposer une tranche sur un plan de travail : si elle durcit, elle est sèche
	Coloration	Température trop élevée, caramélisation, il ne faut pas dépasser 100°C

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
L'objectif du séchage des tranches de fruit est de supprimer leur humidité en évitant de modifier leur qualité organoleptique. <u>2 grands principes de séchage</u> 1°) Séchage basse température (technique proche de la déshydratation des meringues) : chauffer très lentement une tranche de fruit de manière à évaporer l'eau en évitant la coloration ou le racornissement du fruit. Pour presque tous les fruits, la température utilisée est d'environ 80°C, toujours inférieure à 100°C pour éviter la caramélisation. Technique utilisable aussi pour des fruits fermes précuits comme le fenouil. 2°) Séchage à des températures plus élevées : seuls certains fruits et légumes gagnent à être traités de cette manière comme les tranches d'aubergine, des croustillants de crème pâtissière... Les tranches sont séchées entre 130 et 150°C, ce qui décolore leur chair. Légère coloration/caramélisation. <u>Fin de séchage=Vitrification</u> Il est difficile de savoir si une tranche de fruits ou de légumes est assez sèche afin de pouvoir décider de sortir les éléments de l'étuve ou du four. Le séchage a pour but de supprimer le plus d'eau possible du fruit ou du croustillant. Cette évaporation va : • Rentre ces éléments cassant et Augmenter la durée de conservation de ces éléments Il suffit de prélever une tranche de fruit et de la déposer sur le plan de travail à froid. Si la tranche reste molle, la cuisson est insuffisante (il reste encore trop d'humidité). Si la tranche devient cassante, la phase de séchage peut être stoppée On peut saupoudrer de sucre glace des tranches de fruits séchés avec du sucre glace et les faire caraméliser sous la salamandre, elles acquièrent une saveur particulière. Les éléments séchés sont toujours réalisés à partir de pièces de petit volume pour supprimer le maximum d'humidité.

ELEMENTS CONSTANTS	VARIATIONS	COMMENTAIRES
Tranche de fruits séchée	Orange, banane, pomme, poire, ananas, fraise, rhubarbe, betterave, pomme de terre...	Certains peuvent être plongés dans un sirop à 30°C baumé avant d'être séchés, et deviennent transparents.
Eléments frits	Céleri, basilic, menthe...	La friture permet la déshydratation
Eléments en sucre séchés	Tranche de nougat, feuilles de meringue, crème d'amande...	Température qui varie en fonction du produit
Eléments en pâte séchés	Morceaux de crêpe, brick, pâte filo, feuilletée (arlette), tranche de pain d'épices, bâton de pâte à choux...	Simplement séchés ou ensuite caramélisés
Eléments cristallisés	Rose, menthe, basilic...	Doivent être très fins, pas trop fermes

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source : Cuisine Expliquée – Gilles Charles
Eléments de décors salés séchés T 473