

TECHNIQUE (S) DE BASE	SAUCES CARMEL		Page 680-682 Baillard
<b>DEFINITION</b>	Sauce semi-liquide composée d'un caramel décuit avec un liquide. Ces sauces en relativement simples à réaliser. Elles sont dérivées des fruits caramélisés flambés (traditionnellement confectionnés en salle)		
quantités	unité	poids	<b>Progression : sauce caramel à l'orange et aux épices</b> 1. Dans un poêlon, réunir le sucre, le jus de citron et 0,07L d'eau Porter à ébullition 2. Décuire le caramel chaud avec le jus d'orange et le jus de fruits de la passion 3. Ajouter les épices et laisser réduire lentement à nappe. 4. Chinoiser <b>Commentaires :</b> Il est possible de remplacer le jus d'orange par d'autres jus de fruits
Sucre semoule	Kg	0,150	
Citron (jus de)	Kg	0,010	
Orange (jus d'orange)	L	0,20	
Fruit de la passion (jus de)	L	0,1	
Vanille (poudre de)	Kg	pm	
Cannelle / poivre moulu / gingembre	Kg	pm	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CUISSON DU CARMEL</b>	Le sucre forme un bloc blanc	Le sucre a cristallisé. ➤ utiliser un récipient propre ➤ ne pas remuer le caramel ➤ essuyer les bords du poêlon avec un pinceau humide
	Caramélisation très lente	Plus il y a d'eau, plus la caramélisation sera longue à venir
<b>DECUISSON</b>	Le caramel forme un bloc solide	C'est normal. L'ébullition en présence du jus de fruits va assurer la dissolution du caramel solide
<b>DEGUSTATION</b>	Sauce liquide	La réduction n'est pas assez prononcée
	Sauce ferme	En refroidissant, la sauce continu d'épaissir. Il ne faut pas trop la faire réduire

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p><b>Du caramel à la sauce caramel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>caramélisation :</u> Lors de la cuisson d'un caramel, l'eau s'évapore et progressivement le sucre caramélise. En versant la caramel sur un plan de travail froid, on constate qu'il durcit. Le passage d'un sucre cuit liquide à un sucre cuit solide se produit à la température de 127°C. Au-delà de 180/190°C le caramel se dégrade.</li> <li><u>Dé-cuisson :</u> En décuissant un caramel (150/160°C) avec un liquide, on va le liquéfier et diminuer sa viscosité (il deviendra liquide après refroidissement).</li> <li><u>Mise au point de la consistance :</u> Pour obtenir une sauce ayant une certaine retenue, il est possible de cuire la sauce à 105/107°C. A cette température, la sauce acquiert une viscosité idéale.</li> </ul> <p><b>Température d'ébullition et taux de sucre.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une cuisson à 102/104°C restera très liquide après refroidissement.</li> <li>Une cuisson à 110/115°C risque d'être très ferme après refroidissement (il faudra la détendre)</li> <li>Une cuisson à 105/107°C indique une densité d'environ 33°Baumé soit 60°Brix. Ces sauces riches en sucre se conservent facilement.</li> </ul> <p>Lors de la phase de refroidissement, la sauce continue de perdre de l'eau par évaporation.            NB : Un liquide ne bout pas toujours à 100°C. Additionné de sucre, il verra sa température d'ébullition augmenter. Ainsi un sirop de sucre peut bouillir à 100, à 105, 110°C ... Sa température d'ébullition indique alors une densité en sucre (proportion de sucre/litre d'eau)</p>

LA FAMILLE DES SAUCES CARMEL.			
Sucre + eau	= Caramel	+ Eau	= Jus de caramel
Sucre à sec		+ Alcools : bière, cidre, vin, Porto, pommeau	= Caramel à ... la bière, cidre
Glucose, sucre, eau	= Caramel de fruits	+ Jus de fruits	= Caramel type fruits flambe
Fructose		+ Chocolat, beurre	= Caramel type carambar
Fruit, beurre, sucre	= Caramel de fruits	+ Beurre, crème	= Caramel au beurre
		+ Lait, crème	= Crème ou beurre de caramel de...

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits sautés caramélisés T 804</li> <li>Eléments de décor en sucre cuit T 832</li> <li>Sauces brunes sucrées T 352</li> </ul>