

TECHNIQUE (S) DE BASE	CHANTILLY ET SAUCES MOUSSEUSES SUCREES		Page : 692/694
DEFINITION	Crème sucrée composée de crème fouettée ou d'un mélange de crème et de lait foisonné. <u>Foisonnement</u> : augmentation du volume d'une préparation par suite de l'introduction ou de l'augmentation du vide entre ses parties		
quantités	unité	poids	Progression : Crème Chantilly 1. Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, verser la crème bien froide. 2. La monter lentement de manière à incorporer le plus de bulles d'air possible (foisonnement). 3. Lui adjoindre le sucre glace tamisé et la vanille. La serrer. 4. • Débarrasser, filmer et réserver au frais dans une calotte
Crème liquide (30%MG mini)	kg	0.500	
Sucre glace tamisée	kg	0.050	
Vanille liquide	kg	pm	
Commentaires	Lors du stockage au froid, la crème va se raffermir : les globules gras durcissent		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FOISONNEMENT	Foisonnement difficile	Le crème de départ n'est peut-être pas homogène. Secouer la brick avant emploi. Utiliser une crème à 35 %de M.G
	La crème jaunie	Signe avant-coureur de sa transformation en beurre
	La crème devient du beurre	La crème utilisée doit être très froid (+4°C) pour permettre aux globules gras d'emprisonner les bulles d'air. Arrêter quand elle devient baveuse.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<u>Le foisonnement de la crème</u>	
Le crème liquide contient en moyenne 35% de M.G. C'est le battage prolongé qui va permettre aux globules gras d'éclater et d'envelopper les bulles d'air incorporées par le fouet. Le crème doit être bien froide afin que les globules de gras soient assez fermes. Lors du battage, les coups de fouet vont casser les globules gras contenus dans la crème. Leur membrane va se rompre et laisser échapper la partie liquide contenue à l'intérieur. Cette partie liquide, va s'étaler autour des bulles d'air et les stabiliser. En refroidissant, les M.G vont se raffermir : la mousse sera donc + ferme après un passage au frais. Un crème trop fouettée aboutit à la séparation de 2 phases : 1. la phase liquide (petit lait) 2. la phase grasse qui d'agglutine autour du fouet (formation de beurre)	
<u>Le foisonnement des produits laitiers</u>	
<u>Le lait</u> : Le lait (3.5% MG) a une capacité à mousser fortement. Il est beaucoup utilisé pour le cappuccino, les sauces mousseuses... A cause de son faible taux de MG sa mousse est très instable, même après refroidissement. <u>La crème</u> : La crème foisonne et se stabilise. Elle se raffermir après un passage au froid. C'est le cas de la chantilly <u>Le beurre</u> : Le beurre foisonne mais reste ferme après refroidissement. Additionné de liquide, il devient moins ferme : cas des crèmes mousselines. La tenue de la mousse peut être améliorée par l'ajout d'une protéine comme le blanc d'œuf, la gélatine le lait en poudre, la lécithine. Cette protéine apportera une tenue supplémentaire au film qui entoure et emprisonne les bulles d'air.	
<u>De la crème au beurre : Une inversion de phase</u>	
Lors d'un battage trop prolongée d'une crème fouettée, il y a risque de rupture de la membrane des globules gras. La crème fouettée qui est semi-épaisse va progressivement relâcher l'eau qu'elle contient Le petit lait va apparaître au fond du récipient. La crème change de couleur, elle prend des teintes jaune clair et change également de consistance. Elle se raffermir et devient du beurre. En perdant son petit lait, la crème passe de 35 à 82 % de MG	

Eléments constants	Eléments de variation	commentaires
Liquide de base	Crème liquide, crème/lait, crème/lait de coco, d'amande, crème épaisse/lait, yaourt	Le liquide aura une incidence sur la consistance de la sauce terminée
Edulcorant	Sucres, sirop d'érable, sucre réduit à glace, jus de fruit sucré réduit à glace, sirop aromatisé	L'élément sucrant est généralement ajouté en fin de réalisation
Aromatisation	Pâte de pistache, de réglisse, de noisette, extrait de café, arôme caramel	L'aromatisation est généralement ajoutée à la fin du foisonnement
Aromatisation infusion	Café, pétale de rose non traitée, thé, poudre de noix de coco, noisette torréfiée	Ces produits donneront leurs arômes grâce à un contact avec la crème tiède puis refroidit
Stabilisant	Lécithine de soja, gélatine, lait en poudre, blanc d'œuf, agar-agar (pour sauce chaudes)	

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – source : Cuisine Expliquée – Gilles Charles- Editions BPI Chantilly, écumes et mousses légères T 371 Bavarois et mousses salés sucrés T622
--