

TECHNIQUE (S) DE BASE		INTERIEURS COULANTS		Page : 132 /1344 CAUDRON
DEFINITION		Préparation coulante insérée au cœur d'un aliment de manière à créer une surprise lors de la dégustation. Le client n'imagine pas découvrir une texture aussi différente à l'intérieur. Cette technique est un dérivé des inserts succès de pâtisserie.		
Quantités 10 personnes		unité	poids	Progression : 1. Cuire les œufs de caille mollets (plonger 2 min dans une eau bouillante vinaigrée) 2. Egoutter refroidir et écaler 3. Battre l'escalope, l'assaisonner et déposer au centre de l'œuf mollet 4. Refermer délicatement et déposer la paupiette au centre d'un cercle bien beurré. réserver 5. A l'envoi, rôtir dans un four à 200°C servir rapidement
Œuf de caille mollet				
Œuf de caille		pce	10	
Vinaigre blanc		l	0,10	
Paupiette				
Escalope de poulet		pce	10	
beurre		kg	0,080	
Commentaires		Il est possible d'ajouter un peu de farce avec l'œuf à l'intérieur de la paupiette. cette technique permet d'apprécier la juste cuisson d'une pièce de volaille (si l'œuf est dur, la pièce est trop cuite)		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MONTAGE	Œuf percé	Procéder avec application
	Quantité d'escalope importante	En fonction des cercles utilisés, la quantité d'escalope prévue peut-être plus ou moins ajustée.
CUISSON	Durée difficile à estimer	Le cœur de la paupiette est cuit. il suffit de cuire la fine épaisseur d'escalope (5 à 7 min environ)
	Paupiette mal colorée	Arroser la paupiette de beurre fondu avant de la rôtir. préférer le beurre à l'huile
DEGUSTATION	Œuf non coulant	Ne pas dépasser 65°C à cœur pour conserver le jaune coulant. Ne pas stocker la paupiette cuite (la température continue d'augmenter)

TYPE D'INSERTS	PRECAUTION A PRENDRE
Beurre blanc / beurre composé	Le beurre devra être froid (solide) pour être manipulé
Œuf mollet / Poché	Ne pas dépasser 65/66°C lors de la cuisson pour conserver l'œuf coulant
Fromage	Fonte du fromage. Servir sans attendre
Gelée	Enveloppe étanche qui la retiendra lors de la fonte et ne l'absorbera pas
Ragout	Enveloppe étanche qui retiendra la sauce (farce mousseline)

