

**DEFINITION**

Les sauces dans leur majorité, sont des liquides dont on a modifié la consistance pour les rendre plus épais, plus onctueux.  
Ces liquides de base (issus de la cuisson d'éléments aromatiques et d'eau) sont les suivants :

**LIQUIDES CLAIRS (Blancs)**

Bouillon, Fumet, Fond Blanc, Consommé, Cuisson à court-mouillement, Marinères de coquillages, Lait, Eau

**LIQUIDES BRUNS**

Fond Brun, Jus Bruns de viande, Jus de Braisage, Jus de crustacés, Fumet au vin rouge

| ETAPES               |                                                   | SAUCE CONCERNÉE                                                                              | COMMENTAIRE                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>L I Q U I D E</b> | <b>+ REDUCTION</b>                                | SAUCE VIN BLANC, MARINIÈRE, JUS DE BRAISAGE, JUS BRUN, JUS DE CRUSTACES, SAUCE PAR DEGLAÇAGE | La liaison par réduction va entraîner une évaporation du liquide de base qui va conjointement augmenter sa viscosité (présence de matière grasse ou collagène..)                                                   |
|                      | <b>+LIAISON À L'AMIDON (ROUX, FÉCULE...)</b>      | POTAGE, VELOUTE, CREME, SAUCE CRUSTACES, RAGOUT                                              | Le liquide de base va être épaissi par une liaison à base d'amidon                                                                                                                                                 |
|                      | <b>+LIAISON À LA PULPE DE LÉGUMES, DE POISSON</b> | SAUCE A LA PULPE DE LEGUMES, COULIS, POTAGE DE LEGUMES FRAIS OU SECS, SOUPE DE POISSONS      | Les sauces, coulis ou potages de légumes sont des liquides liés avec une pulpe de légumes. Parfois, un légume contenant de l'amidon est ajouté.                                                                    |
|                      | <b>+ LIAISON PAR SEMI-COAGULATION</b>             | SABAYON                                                                                      | La liaison est assurée par dispersion de microparticules de protéines dans le liquide lentement chauffé.                                                                                                           |
|                      | <b>+ ÉMULSION</b>                                 | BEURRES EMULSIONNES, MAYONNAISE, HOLLANDAISE                                                 | La consistance de ces sauces est due à leur forte teneur en matières grasses. Elles contiennent parfois soit une réduction soit des jaunes d'œufs crus ou montés en sabayon.                                       |
|                      | <b>+GELIFICATION</b>                              | GELEE, SAUCES GELIFIEES, SAUCES MOUSSEUSES                                                   | Une sauce salée ne peut être gélifiée que si elle est servie froide. Dans ce cas, est-ce encore une sauce ? il existe malgré toutes quelques sauces chaudes dans laquelle les gélifiants jouent un rôle important. |

**COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT**

En finition, une sauce peut subir d'autres modifications

| ETAPES                              | SAUCE CONCERNEE                      | COMMENTAIRE                                                                                               |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INCORPORATION D'AIR</b>          | SAUCES MOUSSEUSES, CHANTILLY, ECUMES | Ces sauces froides ou chaudes, lors de leur finition, peuvent subir un allègement par incorporation d'air |
| <b>GLAÇAGE, LAQUAGE</b>             | VIANDES PELEE, BRAISEE               | Certaines pièces de viande sont masquées d'une fine pellicule de sauce de manière à les rendre brillantes |
| <b>GLAÇAGE</b>                      | SAUCES POISSONS                      | Certaines sauces sont colorées lors de l'envoi de manière à améliorer leur présentation et leur goût      |
| <b>LIAISON PAR SEMI-COAGULATION</b> | SAUCE CIVET                          | Cette liaison finale apporte une onctuosité et du goût à la sauce. Cela la modifie de manière importante  |

**LES GRANDES ETAPES DE LA FABRICATION D'UNE SAUCES :**



**L'art du saucier est un travail d'alchimiste :  
il transforme une matière de base sans valeur en un liquide délicat, fin et aromatique.**