

TECHNIQUE (S) DE BASE			GRANITE (PREPARATION GLACEE)	Page 600/602 SARRET
DEFINITION			Sirop très léger aromatisé et congelé (sans turbinage). Lors de la congélation, le sirop est gratté de manière à obtenir des cristaux de glace aromatisée. Généralement, les granités sont servis en entrée ou en cours de repas. C'est	
quantités	unité	poids	Granité au vin rouge : 1. Découper les oranges et les citrons en tranches 2. Dans une russe, r réunir tous les ingrédients. 3. Flamber puis laisser infuser 4. Chinoiser, refroidir 5. Corriger la densité puis congeler en grattant de manière à obtenir des paillettes de glaces.	
Vin Gamay	L	1,00		
Orange	Pce	1		
Camelle	Pce	1		
Vanille (gousse)	Pce	1		
Sucre semoule	Kg	0,300		
Commentaires		La densité doit être de 25 °Brix. Il est possible d'utiliser des vins différents (vieux, tanniques, fruités)		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Infusion	Vin trop acide après infusion	Bien le faire bouillir et le faire flamber pour supprimer l'alcool.
	Infusion pas assez corsée	Il est possible de faire réduire 2L de vin rouge à 1L afin de concentrer les arômes. Ajouter ensuite seulement le reste des ingrédients
Congélation	Mauvaise mise au point	Si le sirop est trop riche, ajouter de l'eau et inversement, s'il est trop pauvre, ajouter du sucre
	Congélation impossible	Vin trop réduit, le taux de sucre a augmenté et le sirop a du mal à congeler.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

La congélation : Incidence de la vitesse de refroidissement

La phase de congélation par grand froid va provoquer la cristallisation des matières de la préparation. Les cristaux seront de plus ou moins gros (variation de vitesse).

La congélation simple (=refroidissement lent) provoque une cristallisation et une dilatation importante de l'eau : formation de gros cristaux, et le volume de l'ensemble augmente.

Une surgélation (= refroidissement plus rapide) va former de fins cristaux de glace : préparation devient plus fine. Utilisation de surgélateurs puissants comme cellule de surgélation rapide.

Utilisation de l'azote liquide pour congeler des crèmes anglaises. La cristallisation st immédiate et donne de fins cristaux.

L'azote en ébullition (-183°C) permet l'incorporation d'air dans la préparation.

Un élément congelé lentement ne donnera pas de bons résultats une fois décongelé (ex : pièce de viande qui rendent de l'eau à la cuisson)

INCIDENCE DU TAUX DE SUCRE SUR LE POINT DE CONGELATION
Quantité constante de liquide = 1 litre

----- Quantité de sucre (en grammes) ++++++

0 g	150 g	300 g	600 g	700 g
-1°C	-3°C	-12°C	-20°C	

----- Températures de congélation ++++++

GLACE : Ferme

→

Résistante

→

Assez molle

→

Très molle

→

Congélation très difficile

Une eau additionnée de sucre n'aura plus la même température de congélation.
Taux moyen de sucre d'un granité = 0,150 kg/litre, sorbet = 0,300 Kg/litre
→ en dessous de ces 2 taux la préparation sera trop ferme.
→ au dessus elle aurait du mal à congeler

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS	Source : Cuisine expliquée – Editions BPI – Gilles Charles
Sorbets T 702	Crèmes glacées aux œufs T 711