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 v	rin rouge :		
Vin Gamay	L	1,00	 Découper les oranges et les citrons en tranches Dans une russe, r réunir tous les ingrédients. 			
Orange	Pce	1				
Camelle	Pce	1		nber puis laisser infuser oiser, refroidir		
Vanille (gousse)	Pce	1		oiser, renoiuil iger la densité puis congeler en grattant de maniè	ère à obtenir	
Sucre semoule	Kg	0,300		paillettes de glaces.	510 a 05101	
Commentaires La den fruités		sité doit être de 25 °Brix. Il est possible d'utiliser des vins différents (vieux, tanniques,				

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
	Vin trop acide après infusion	Bien le faire bouillir et le faire flamber pour supprimer l'alcool.
Infusion	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).

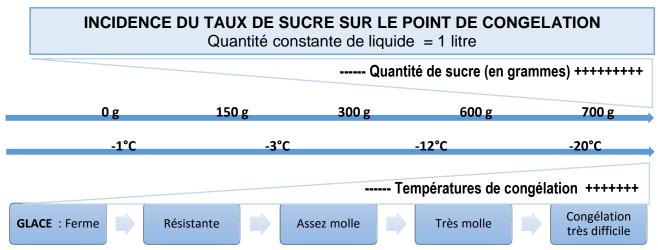
<u>La congélation simple</u> (=refroidissement lent) provoque une cristallisation et une dilatation importante de l'eau : formation de gros cristaux, et le volume de l'ensemble augmente.

<u>Une surgélation</u> (= 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)



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

- Taux moyen de sucre d'un granite 0, 100 kg/illie, sorbet 0,000 kg/ill
- → 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