

TECHNIQUE (S) DE BASE	CREME TEXTUREES PAR LE FROID		Page :612 /614 Coulomb-Desallais
DEFINITION	Préparations glacées composées d'une crème légère de type sabayon ou pâte à bombe voire même une meringue italienne, allégées à la crème fouettée. Cette crème légère n'aurait pas de tenue si elle n'était pas congelée. Comme elles contiennent des bulles d'air, elles n'ont pas besoin d'être turbinées comme un sorbet ou une crème glacée.		
quantités	unité	poids	Progression : 1. Réaliser un sirop avec de l'eau et le sucre 2. Ajouter le thé et laisser infuser à couvert 10min 3. Filtrer le sirop et le verser sur les jaunes 4. Monter le tout au bain-marie en fouettant (60°) 5. Verser le tout dans la cuve du batteur et fouetter 6. Faire fondre la couverture et l'incorporer délicatement au sabayon de base. 7. Incorporer également aussitôt la crème fouettée Mouler et congeler à -25° Commentaires Dresser en quenelle, mouler en cercle, ou servir en verre. Le pourcentage de cacao de la couverture joue un rôle important dans la tenue du sabayon.
Sabayon à chaud			
Eau	L	0.06	
Sucre semoule	Kg	0.125	
Thé earl grey	Sachet	2	
Œuf (jaune)	Pce	6	
Texturant			
Couverture noire 70%	Kg	0.120	
Allegeant			
Crème fouettée	Kg	0.180	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SABAYON	Sabayon liquide	Manque de cuisson du sabayon il doit blanchir et gonfler
	Difficulté à foisonner	Départ dans un bain marie trop chaud. Les œufs ont coagulé et n'ont pas pu foisonner
INCORPORATION	Couverture qui graine	Le beurre de cacao a cristallisé. Le sabayon était trop froid ou la couverture n'était pas assez chaude (45-50°)
	Crème finale sans légèreté	Mélange trop long ou mal géré. Les bulles d'air de la crème et du sabayon ont disparu.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT		
La TEXTURATION PAR LE FROID		
CREME DE BASE	Texturation au chocolat, au beurre ou à la gélatine	CREME FOUETTEE et/OU MERINGUE ITALIENNE
	PULPE DE FRUIT	CREME FOUETTEE et/OU MERINGUE ITALIENNE
	NOUGATINE CONCASSEE + FRUITS CONFITS MACERES	CREME FOUETTEE et/OU MERINGUE ITALIENNE
	SABAYON	CREME FOUETTEE et/OU MERINGUE ITALIENNE
	PATE A BOMBE	CREME FOUETTEE et/OU MERINGUE ITALIENNE
		TEXTURATION PAR CONGELATION
		CREME MOUSSEUSE
		SOUFFLE GLACE AUX FRUITS
		SOUFFLE GLACE TYPE NOUGAT GLACE
		SABAYON GLACE
		PARFAIT GLACE
Très souvent, les crèmes de pâtisserie de base sont améliorées (allégées dans la majeure partie des cas). Les crèmes froides doivent généralement leur tenue à la présence d'un amidon, mais également à la présence d'un texturant comme le beurre, le chocolat, la gélatine. Ce texturant permet d'apporter une tenue à froid mais donne une onctuosité à la crème. Les parfaits, sabayons et autres nougats glacés sont texturés par le froid. Ces crèmes n'auraient pas de tenue ailleurs qu'au congélateur. La logique des sorbets et crèmes glacées : Lors de la confection d'un sorbet ou d'une crème glacée, la préparation est turbinée tout en étant congelée. La machine à glace va incorporer de l'air dans le mix qui va blanchir et gonfler. Sans l'incorporation de cet air, le sorbet sera un granité. La logique des crèmes texturées par le froid : Ces crèmes sont déjà riche en bulle d'air, elles n'ont donc pas besoins d'être turbinées.		

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS	cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Granités : TT 701	Liquides texturés sucrés TT 621 TT 622 TT 623 TT 625