

TECHNIQUE (S) DE BASE		SEMOULES ET POLENTAS SUCREES		Page :638 /640 Coulomb Desallais
DEFINITION		Semoules de différentes céréales cuites dans un lait aromatisé. De manière générale, seules les semoules fines de blé et de maïs sont utilisées.		
quantités	unité	poids	<b>Progression : Semoule au lait ferme</b>	
<b>Aromatisation</b>			1. Blanchir les raisins secs et les faire macérer dans le rhum	
Raisin blond	Kg	0,050	2. Faire bouillir le lait avec la vanille. Laisser infuser.	
Rhum	L	0,03	3. Verser en pluie la semoule dans le lait bouillant.	
<b>Semoule au lait</b>			4. La cuire en la remuant durant 5 à 7 min	
Lait	L	1	5. Ajouter les raisins macérés égouttés	
Vanille (gousse de)	Pce	1	6. Lui adjoindre le mélange de jaune d'œufs et de sucre blanchi. Cuire quelques secondes	
Semoule fine	Kg	0,200	7. Retirer la gousse de vanille. Etaler sur une plaque	
<b>Liaison</b>			8. Refroidir détailler et faire sauter ou gratiner sous la salamandre	
Œuf (jaune de)	Pce	6		
Sucre semoule	Kg	0,080		
Commentaires	La semoule peut être remplacée par de la semoule de maïs (polenta)			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CUISSON	Grumeaux de semoule	Il faut fouetter le lait chaud durant l'incorporation en pluie de la semoule.
	Semoule granuleuse	Cuisson insuffisante
	Semoule sèche sans tenue	Le rapport lait/semoule est insuffisant : évaporation importante du lait.
LIAISON	Semoule liquide	Les jaunes d'œufs doivent cuire quelques instants pour coaguler légèrement et apporter de l'onctuosité.
FINITION	Raisins fermes	Les raisins doivent être complètement réhydratés

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### L'osmose dans le cadre de l'hydratation des céréales

La cuisson des céréales correspond à une hydratation. Il s'agit de permettre aux grains de céréales (riz, tapioca) ou à la semoule (de blé ou de maïs) de s'hydrater. Si le liquide ne contient ni sel, ni sucre les échanges seront optimums. A l'inverse, si le liquide a été salé et sucré, les échanges seront ralentis **Il est donc préférable de sucré et saler les céréales en fin de cuisson.**

#### Famille des desserts à base de semoule

La cuisson des semoules peut être comparée à celle de la crème pâtissière. C'est la proportion de semoule qui donnera la consistance de la préparation cuite. Plus le lait contiendra de semoule, plus la préparation sera compacte.

#### Les préparations sautées, caramélisées, frites :

Pour être sautées ou gratinées au four, ces semoules ou polentas doivent être suffisamment fermes. Si elles contiennent de la crème fouettée ou des blancs montés, la semoule n'aura pas de tenue.

#### Les gâteaux de semoule :

Il s'agit de semoule de lait, allégée avec des blancs montés et pochée au four. La cuisson au four a pour but de coaguler les blancs montés sans les faire souffler. La température à cœur ne devra pas dépasser 85°.

#### Les semoules légères :

Ces semoules réalisées à partir de semoules compacte sont allégées avec :

- Des blancs montés et de la crème fouettée, de la crème fouettée, de la crème fouettée et de la meringue italienne.

ELEMENTS	LIMITES	COMMENTAIRES
SEMOULE DE BASE	Rapport semoule / liquide <b>200 g / litre de lait</b>	En fonction de l'utilisation, la proportion peut être diminuée (cas d'une semoule moelleuse servie tiède)
	Rapport polenta / liquide <b>200 à 250 g de semoule de maïs / litre</b>	
ALLEGEANTS	Rapport blancs montés / liquide <b>5 à 6 blancs</b>	Le sucre destiné à sucrer la semoule sera utilisé pour serrer les blancs
	Rapport crème fouettée/ litre de lait <b>200 à 250 g de crème fouettée / litre</b>	La crème fouettée devra être incorporée dans une semoule tiède

### CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Riz et risotto salés TT 441

Semoules et polentas salées TT 442

Riz et risotto sucrés TT 811