

TECHNIQUE DE BASE	EMULSION FINALE		Page : 352 / 354 Godtschalck Robin
DEFINITION	Emulsion réalisée lors de la finition des sauces. Une sauce émulsionnée est mieux perçue par la langue que de l'eau simple ou une sauce non émulsionnée. Les émulsions finales sont une incorporation de matière grasse à une sauce. L'ajout de matière grasse va permettre de mieux enrober les papilles gustatives, de mieux faire briller la sauce et d'apporter une liaison supplémentaire.		
Quantités (pour 10)	unité	poids	Progression : Sauce au Noilly Prat (émulsion crème/beurre)
Réduction aromatique			1. Dans une sauteuse, réunir les échalotes, le Noilly Prat et le fumet. 2. Faire réduire très lentement jusqu'à obtenir un liquide sirupeux. 3. Ajouter la crème et faire réduire lentement à nappé. 4. A l'envoi, émulsionner au beurre.
Echalote ciselée	Kg	0.05	
Noilly Prat	L	0.1	
Fumet de poisson	L	0.2	
Emulsion			
Crème liquide	L	0.4	Commentaires Technique très courante en cuisine et qui mérite une étude. Ce type de sauce tend à remplacer les veloutés liés à la farine.
Beurre froid	Kg	0.1	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REDUIRE	Coloration	Il ne faut pas de coloration pour les sauces blanches.
	Allure de chauffe	La réduction doit être lente pour une diffusion optimale des parfums.
CREMER	Allure de chauffe	Faire réduire lentement de manière à permettre à la crème de capter les arômes liposolubles.
	Consistance finale	La crème doit napper le dos de la cuillère.
	La crème tranche	Crème trop réduite, il y a un manque d'eau. En rajouter deux cuillères et homogénéiser.
EMULSIONNER	Ebullition	Il est possible d'émulsionner par un mouvement circulaire du récipient, par fouettage, par ébullition ou par mixage.
	La sauce tranche	L'ébullition a été trop prolongée. Ajouter un peu d'eau et émulsionner au mixeur.
	Mixer	Cette opération à deux objectifs : émulsionner et foisonner.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>Les sauces ont besoin d'être mises au point par un rapport de matières grasses. Ces matières grasses peuvent être incorporées à deux moments distincts :</p> <p>1. Emulsion finale à la crème</p> <p>Cela consiste à émulsionner un liquide avec de la crème de manière à le transformer en émulsion et le rendre plus épais donc plus facilement perceptible par les papilles gustatives. La crème est une émulsion et apporte une grande stabilité aux sauces.</p> <p>2. Emulsion finale au beurre</p> <p>L'émulsion au beurre permet d'incorporer de fines gouttelettes de matières grasses. L'émulsion au fouet ou par ébullition ne donne pas une consistance suffisante (les globules gras sont encore trop gros). L'émulsion au mixeur offre de bons résultats (il va séparer les globules gras en très petites gouttelettes). La sauce sera d'avantage « liée ». En plus, la sauce aura foisonné (incorporation d'air) et deviendra plus légère. L'émulsion au beurre permet également d'apporter du brillant à la sauce.</p> <p>3. Les techniques concernées</p> <p>Les sauces brunes sont rarement émulsionnées au beurre car elles contiennent de la gélatine (émulsifiant) qui peut perturber l'émulsion. Les sauces blanches sont généralement peu grasses à la base. Elles demandent donc à être crémeuses et parfois émulsionnées au beurre. Cela permet d'augmenter leur viscosité, leur onctuosité.</p>

Problèmes rencontrés	Sauce Mayonnaise	Sauce émulsionnée chaude	Solutions
T° des éléments	Huile froide	Granuleuse	T° autour de 40° pour un sabayon mousseux
Taille récipient	Inadapté : trop grand / trop petit		Taille adaptée pour un fouettage efficace
Manque d'eau	Trop épais		Toujours un peu d'eau au démarrage pour monter le sabayon. Moins il y a d'eau, plus elle risque de trancher.
Ajout de M.G	Incorporation de la M.G trop rapide		Recommencer l'émulsion en versant l'émulsion doucement en filet sur l'eau .
T° de stockage	L'huile choisie doit supporter le froid	T° trop froide	Le beurre durcit. Faire fondre la sauce et la remonter sur un peu d'eau tiède
		T° trop chaude	Ré émulsionnée avec un peu d'eau froide

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Potages : T 321/322/323/324 Sauces émulsionnées : T 331/332/333/334 Sauces vin blanc : 341