

TECHNIQUE (S) DE BASE	<b>GARNITURE A BASE DE PULPE DE POMME DE TERRE</b>		Page : 434 - 436 RAHMASYARI
<b>DEFINITION</b>	Pomme de terre dont la texture après cuisson permet d'obtenir d'une pulpe de pomme de terre fine et lisse. Cette pulpe sert de base à de nombreux façonnages et offre de multiples utilisations.		
<i>Proportions pour 1,220 kg</i>		<b>Progression :</b>	
quantités	unité	Pomme duchesse	
<b>PULPE DE POMME DE TERRE</b>			
Pomme de terre Bintje	kg	1,200	
<b>LIAISON</b>			
Œuf (jaune d')	pce	6	
Beurre	kg	0,100	
Sel fin	kg	Pm	
Poivre blanc	kg	Pm	
Noix de muscade	kg	Pm	
Commentaires	Cette technique sert de base à de nombreuses utilisations classiques.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CUIRE LES POMMES</b>	Cuisson irrégulière	Détailler les pommes en morceaux réguliers.
<b>RÉDUIRE EN PULPE</b>	Pulpe granuleuse	Pomme insuffisamment cuite. Prolonger la cuisson.
	Points noirs	Pomme de terre mal épluchée (il reste des << yeux >>)
	Pulpe grossière	Possibilité de la passer au tamis.
	Pulpe élastique	La protéine de la pomme de terre a refroidi (cordé). Travailler au chaud.
<b>LIER</b>	Liaison aux jaunes d'œufs	Les jaunes doivent épaissir (il est nécessaire de les cuire légèrement)
	Duchesse liquide	Les pommes cuites doivent être desséchées. Jaune d'œuf insuffisamment coagulé.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

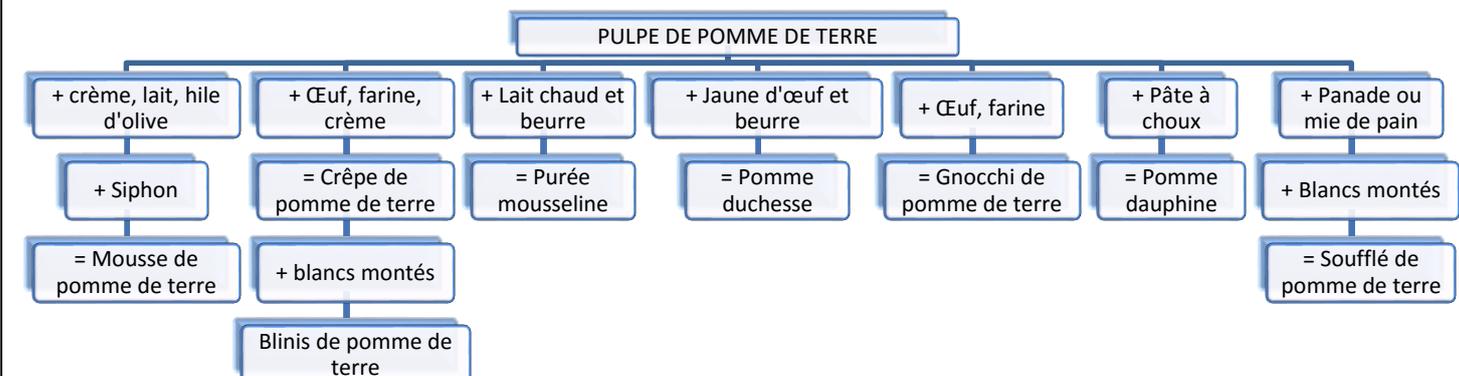
#### **Cuisson de pomme de terre de consommation : Principe**

Les pommes de terre de consommation sont des pommes de terre farineuses, riches en extraits secs. Toutefois, dans le cas des pommes de terre farineuses, la quantité d'eau va être relativement importante ce qui fera éclater les pommes de terre. Plus une pomme de terre contient d'extraits secs, plus elle est tentée de s'hydrater et plus elle se réduira en pulpe. Toutes les préparations à base de pomme de terre devront être confectionnées avec ce type de tubercule (Bintje, Samba...). La méthode de cuisson aura une incidence directe sur la tenue et le goût de la pomme de terre. Les pommes de terre à chair farineuse peuvent être cuites de manière à les transformer en pulpe.

#### **Cuisson au four : Cuisson idéale** (savoureuse)

Cuire les pommes de terre au four dans leur peau donnera un goût particulier, limitera l'hydratation excessive et surtout limitera les pertes d'éléments hydrosolubles. Aussi, le gros sel permet d'absorber l'humidité de la pomme de terre.

#### **Utilisation de pulpe de pomme de terre**



### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Purée de légumes (TT 408), Pommes de terre façonnées (TT 431), Légumes frits (TT 413), Potages à base de légumes secs (TT 321).