

TECHNIQUE (S) DE BASE		ELEMENTS DE DECOR SECHES		Page : 466 /468 Martin B
DEFINITION		Fines tranches d'éléments mises à sécher au four ou à une température proche de 100°C. Le principal est de déshydrater l'élément de manière à lui apporter de la texture, du cassant, du croustillant. Certains éléments plus fermes sont légèrement précuits avant séchage.		
quantités		unité	poids	Progression : chips de betteraves 1. Eplucher et laver la betterave 2. La tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline 3. Ranger les tranches sur un tapis de cuisson en les badigeonnant d'un filet d'huile et en les assaisonnant 4. Faire sécher à four statique à 90 ° Eléments concernés : Aubergine, courgette, tomate, pain, brioche
Betterave rouge crue		Kg	0,300	
Huile d'olive		Litre	0,050	
Sel fin		Kg	Pm	
Poivre du moulin		kg	Pm	
Commentaires	Il existe aujourd'hui des deshydrateurs que les professionnels utilisent. Les températures couramment utilisées se situent entre 40/70° suivant les aliments			

quantités	unité	poids	<u>Progression</u> : Herbes séchées
Basilic	botte	1/2	1. Trier, laver les feuilles de basilic. Bien les éponger sans les abîmer. 2. Filmer une assiette vide. Huiler le film et ranger les feuilles de basilic. Les recouvrir d'un deuxième film. 3. Perforer le film de manière à laisser échapper la vapeur. 4. Cuire les feuilles au four micro-ondes durant 1 à 2 minutes. A voir en fonction de la puissance du four. Elles deviennent translucides. 5. Retirer le premier film, déposer les feuilles sur papier absorbant. Finir le séchage sur le fourneau
Huile d'olive	Litre	0,050	
Commentaires	Méthode applicable pour toutes les herbes		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
TRANCHER	Formes irrégulières	Le tranchage doit être régulier pour uniformiser le résultat après cuisson
	Chips épaisses	L'idéal : la machine à jambon. Attention !! prudence
SECHER	Coloration des chips	Température trop élevée. Température à adapter en fonction de l'aliment
	Taille	Un séchage trop long ou à température trop élevée peut entraîner une diminution de la taille des chips
	Chips fade	Ne pas oublier l'assaisonnement au départ
STOCKER	Ramollissement	Stocker les chips sur papier sulfurisé en étuve ou en boîte hermétique. Attention au papier absorbant

Température de séchage	Aliments	Commentaires
80°	Meringues, chips	La teneur en sucre influe sur la température
100°	Chips de légumes	
130°	Chips avec coloration	
150°	Charcuterie avec coloration	Ne pas saler. Une fois séchée, la charcuterie peut parfois être trop salée

Eléments constants	Exemples	Commentaires
Légumes	Carottes, endives, herbes, aubergines, courgettes tomate, chou, betterave	Les légumes fermes (carottes, endive) peuvent être blanchis
Charcuterie	Chorizo, bacon, jambon cru, poitrine, ventrèche, rosette	150° quelques minutes
Poisson	Peau de poisson	Mise au sel, rincée, séchée à 80°C
Aliments Riche En Amidon	Pain, pain d'épices, brioche, pain de mie, de campagne	80/100°C

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI	
Légumes frits : T 413	Eléments de décor sucrés séchés T 883