

TECHNIQUE (S) DE BASE			CREMES SABAYON	Page : 562/564 Blanche T
DEFINITION			Crèmes moussieuses de pâtisserie composées d'œufs, de sucre, d'une faible quantité de liquide et foisonnées.	
quantités	unité	poids	Progression : sabayon au kirsch à glacer 1. Dans une calotte, verser les jaunes et le sucre, puis ajouter le kirsch. Déposer la calotte sur un bain-marie tiède (25° à 30°C). 2. Fouetter en augmentant progressivement la température, puis jusqu'à ce que le sabayon devienne mousseux et d'un jaune très clair. 3. Retirer du bain-marie et battre jusqu'à refroidissement (ruban). 4. Monter la crème fouettée et l'incorporer délicatement au sabayon. 5. Napper les pièces de sabayon et les glacer sous la salamandre.	
Sabayon				
Jaune d'œufs	Pce	6		
Sucre semoule	Kg	0.250		
Kirsch	L	0.15		
Finition				
Crème fouettée	Kg	0.100		
Commentaires			Le kirsch peut être remplacé par tout autre alcool de même nature. Il est possible d'aromatiser un sabayon avec des extraits (caramel, café).	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SABAYON	Difficultés à foisonner	Les jaunes doivent être chauffés lentement au départ pour permettre aux protéines de foisonner de manière optimale. Sinon pas assez de liquide.
	Sabayon ferme, granuleux	Sur-cuisson des œufs, ne pas dépasser 68°C.
FINITIONS	Sabayon trop liquide	Ne pas incorporer trop de crème, cela liquéfie le sabayon. Incorporer la crème en coupant le sabayon afin de conserver les bulles d'air. Un sabayon trop chaud va faire fondre la crème.
GLAÇAGE	Difficulté à glacer	Quantité insuffisante de matière grasse. Source de chaleur pas assez vive.
	Pas de tenue	Sabayon pas assez cuit.

	NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Sabayon à base de jaunes d'œufs	Rapport jaunes/liquide	40 jaunes au litre en moyenne	Cas du sabayon à glacer
	Température de cuisson	68°C maximum	Température de coagulation des protéines de l'œuf et des protéines (viande)
Sabayon à base d'œufs entiers	Rapport œufs/liquide	50 œufs au litre en moyenne	Cas de la crème citron
	Température de cuisson	84°C maximum	Les crèmes de type crème citron doivent respecter les mêmes règles de cuisson que la crème anglaise

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les sabayons mousseux :

Deux solutions en cuisine pour une mousse légère, les blancs montés (souvent utilisés pour alléger) ou les jaunes montés en sabayon (souvent la base de nombreuses crèmes).

Progressivement les protéines sous l'action de la chaleur vont coaguler et le sabayon s'épaissit. Pour obtenir un bon résultat il ne faudra pas chauffer trop rapidement les œufs. Le tout sera battu jusqu'à refroidissement pour homogénéiser le tout et stabiliser les deux phases. Un refroidissement sans fouettage va provoquer la séparation de ces deux phases.

Les crèmes moussieuses à base de sabayon :

- Technique de la crème citron : méthode identique à celle du sabayon, on fouette lentement la préparation en la chauffant pour incorporer de l'air et faire coaguler les œufs. En refroidissant, les œufs gélifient et donnent de la tenue.
- Les limites d'une crème anglaise : Cette crème citron se rapproche de la crème anglaise car elle doit être portée à la limite de l'ébullition sans jamais bouillir. Pour apporter de la texture en fin de cuisson, il est possible d'ajouter du beurre ou de la gélatine ; ou de l'alléger avec une meringue italienne ou une crème fouettée. Ces crèmes moussieuses doivent être moulées dans un verre ou un fond de tartelette car elles n'ont pas une grande tenue.
- Les sabayons à base d'œufs entiers et les biscuits : Dans le cas des biscuits type génoise, le sabayon ne comprend pas de liquide. Il faudra absolument éviter de dépasser 68°C pour éviter une coagulation des œufs.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – source : cuisine expliquée - Gilles Charles – Editions BPI

T 372 Sabayons salés T 334 Sauces émulsionnées chaudes T 512 Pâte à biscuit