

TECHNIQUE (S) DE BASE	SAUCES CHOCOLAT		676-678 Debussy
DEFINITION	Sauces semi-liquides dont l'élément principal est le chocolat. De nombreuses variations techniques permettent d'obtenir des sauces aux goûts variés.		
quantités	unité	poids	Progression :
Sucre semoule	Kg	0,075	1. Dans une russe, réunir tous les ingrédients. 2. Porter à ébullition et faire réduire lentement (10 minutes) jusqu'à obtenir une belle couleur brillante et une sauce nappante.
Eau	Kg	0,225	
Cacao (poudre) tamisé	Kg	0,040	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CUISSON	Grumeaux de cacao	Tamiser le cacao avant de le mélanger à l'eau.
	La sauce attache	Bien remuer sans fouetter pour éviter que le cacao n'attache.
DEGUSTATION	Sauce liquide	La faire réduire à nouveau quelques instants.
	Sauce trop épaisse	Trop forte évaporation, la détendre avec un peu d'eau.
	Sauce trop amère	Trop forte proportion de cacao, ajouter un peu de sucre glace.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

La Famille des sauces au chocolat

Les sauces au chocolat peuvent se diviser en deux grandes familles :

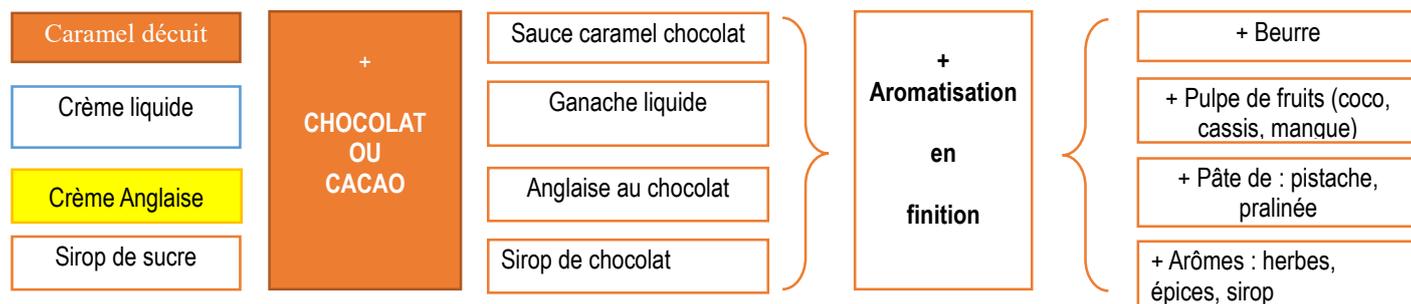
- Les sauces à base d'eau (ou de sirop),
- Les sauces à base de lait ou de crème.

Le choix du liquide de base aura une incidence sur la consistance finale et l'aspect.

En effet, une sauce à base de crème ou de lait sera plus onctueuse et plus riche qu'une sauce à base de sirop et de cacao ou de chocolat.

La couleur sera aussi très différente.

Une sauce à base de sirop sera plus sombre, plus noire qu'une sauce à base de crème.



Pour que les sauces aient des parfums plus francs, il est préférable de les aromatiser en finition. Un ajout de pulpe de fruits apporter davantage de saveurs si elle est ajoutée en fin de réalisation. Il faudra malgré tout, prendre en compte le fait que la pulpe va liquéfier la sauce.

Rapport couverture/crème : 1/3 de couverture + 2/3 de liquide

PRODUIT	TAUX DE CACAO (%)	TAUX DE M.G (%)	INCIDENCES
Pâte de cacao	100	54	Taux très élevé de cacao et de MG : apport d'amertume, de brillance et de fermeté
Cacao en poudre	100	22/24	Peu de M.G donc peu de tenue mais très amer
Couverture noire 70%	70	41,4	Taux élevé de cacao donc amertume et fermeté
Couverture noire 53%	53	36	Moins amère, moins de fermeté
Pâte à glacer	Mélange de cacao en poudre, de sucre, et de MG		Apport de brillance, peu de tenue
Couverture lait	35	38	25% de lait, taux de cacao moyen, sucrée
Couverture blanche	29.2	33,3	19,8% de lait, faible taux de cacao et de M.G donc peu de tenue. Couverture sucrée

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

Les ganaches t 624

Les crèmes texturées au chocolat T 625