

TECHNIQUE (S) DE BASE		BEURRES ET VINAIGRETTE SUCREES		Page 684-686 Debussy M
DEFINITION		Sauce sucrées émulsionnées avec une matière grasse. Ces sauces sont des dérivées des sauces émulsionnées salées.		
quantités		unité	poids	Progression : Beurre de vanille 1. Dans une sauteuse réunir l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée. Porter à ébullition. 2. Laisser infuser. 3. Dans le sirop en ébullition, ajouter le beurre froid en morceaux. 4. Fouetter pour émulsionner la sauce. 5. Chinoiser 6. Aromatiser.
SIROP VANILLE				
eau		Kg	0,050	
sucre		Kg	0,025	
vanille		Pce	1	
EMULSION				
beurre		KG	0,200	
Vanille liquide		Kg	0,010	
Commentaires		Le sirop ne doit pas réduire de manière à permettre une émulsion correcte.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SIROP	Sirop fade	Laisser le sirop infuser hors du feu.
	Sirop épais	Le sirop ne doit pas réduire mais infuser.
ÉMULSION	Sirop à sec	Il faut une quantité d'eau minimum.
	Émulsion difficile à obtenir	Lors de l'incorporation, il faut : fouetter le beurre, faire bouillir légèrement le sirop.
	Sauce tranchée	Le sirop a trop réduit.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
VINAIGRETTES	Rapport M.G /LIQUIDE 20 à 40 % de MG	Les vinaigrettes sucrées contiennent bien souvent une phase liquide plus importante (sirop, jus de citron par exemple)
BEURRES EMULSIONNES	Rapport liquide / M.G 5 à 10 % de liquide	En dessous l'émulsion devient instable, la sauce risque de trancher
	Température de rupture de l'émulsion du beurre 36 °C	Cette température est indispensable à connaître pour maîtriser une émulsion au beurre
GENERALITES	Quantité de M.G /personne 10 à 15 g	Ces sauces d'accompagnement sont servies en petite quantité

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<u>Qu'est ce qu'une émulsion ?</u>
Une dispersion
➤ En mélangeant de l'eau dans l'huile à l'aide d'un fouet, il y a formation de gouttelettes d'huiles dans l'eau. Après une phase de repos, il y a séparation de ces deux phases. On dit que les gouttelettes d'huile sont dispersées dans l'eau. (dispersion).
Une émulsionne
➤ Alors qu'une émulsion prend un aspect laiteux. Cet aspect homogène est dû au mélange des deux phases non miscibles grâce à un émulsifiant.
➤ Il nous semblait important de bien faire la distinction entre ces deux concepts bien distincts
Dans l'émulsion, il y a une notion de stabilité qui n'apparaît pas dans la dispersion.
➤ Les émulsifiants utilisés en cuisine sont :
➤ la lécithine du jaune d'œuf (sauce mayonnaise),
➤ La gélatine,
➤ La lécithine de soja, (utilisé dans le chocolat et dans beaucoup de produits industriels),
➤ La caséine, naturellement contenue dans le beurre.

DIFFERENCE ENTRE EMULSION ET FOISONNEMENT			
	BEURRE FROID 4°C	BEURRE POMMADE 20°C	BEURRE CLARIFIE
Sur feu vif (par ébullition)	Fonte progressive Emulsion parfaite	Fonte trop rapide Emulsion râtée	Obtention d'un liquide proche d'une vinaigrette, sans aspect laiteux
Hors du feu (par fouettage)	Difficulté de fonte	Fonte lente Emulsion correcte	

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Vinaigrette T 331 Beurres émulsionnés T 332 Sauce émulsionnées froides T 333