

TECHNIQUE (S) DE BASE	CREMES ET REDUCTIONS SUCREES		Page : 688/690 Martin B
DEFINITION	Sauces simples à confectionner, réalisées à partir d'une réduction de crème ou d'un mélange de crème et de lait. Ces réductions peut-être aromatisées à volonté.		
quantités	unité	poinds	Progression : Crème réduite à la vanille
Crème liquide	Litre	0,5	Réunir dans une russe, le sucre, la crème et la gousse de vanille grattée. Réduire lentement sur la plaque coup de feu, Chinoiser et faire refroidir
Sucre semoule	kg	0,050	
Vanille	gousse	1	
Commentaires	Pour éviter que la crème n'accroche, il est nécessaire de la remuer		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REDUCTION	La crème colore sur les bords	Essuyer les bords avec un pinceau comme pour la confection d'un caramel
	Caramélisation	La réduction doit être lente et douce
DEGUSTATION	Sauce trop sucrée	Bien prendre en compte que la cuisson équivaut à une augmentation du taux de sucre
	Sauce trop épaisse	Réduction trop prononcée. Détendre la crème avec un peu d'eau

COMPREHENSION
<p>Lors de la réduction, seule l'eau contenue dans la crème s'échappe partiellement, ce qui a pour incidence de faire augmenter le taux de sucre et de matières grasses. C'est cette concentration qui apporte de la consistance à la sauce.</p> <p>Ces réductions contiennent en finale entre 50/60% de Matières Grasses et 15/20% de sucre</p> <p>D'un point de vue nutritionnel, ces crèmes doivent être utilisées en petite quantité.</p> <p>Rendement de la crème crue : 1 kg de crème crue donne environ 650 g de crème réduite</p>

APPROFONDISSEMENT
<p>Coagulation des protéines des produits laitiers sous l'action des acides.</p> <p>Ces protéines sous l'action de chaleur et d'humidité peuvent coaguler. Elle flocculent (formation de petits flocons de protéines dans le liquide).</p> <p>Coagulation désirée : pour les yaourts et les fromages</p> <p>La coagulation est rendue possible par l'introduction d'un ferment lactique. Le chauffage du mélange assure une coagulation optimale.</p> <p>Coagulation non désirée : les sauces qui tranchent, qui caillent sous l'action d'un acide, d'un jus de citron</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Ces éléments acides sont : la crème épaisse, les jus de fruits, les alcools forts, les vinaigres Quand un lait ou une crème doit être aromatisé avec un élément acide, il est préférable : D'utiliser le zeste (agrumes) De réaliser une réduction (jus de fruits, alcools)</p> </div>

	pH	Aliments concernés	
pH acide	0		
	1		
	2	Jus de citron 2,4 Coca cola 2,5 Vinaigre 2,9	
	3	Fruits, jus d'orange 3,5	
	4	Bière 4,5 Vin yaourt Café 5	
	5	Légumes 5/7 Thé 5,5	
	6	Lait 6,5	
	7	Eau pure	
	Ph neutre		

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Crèmes et laits salés T 362