

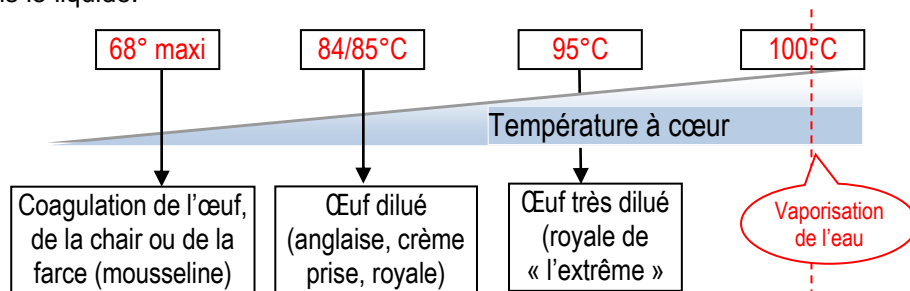
TECHNIQUE (S) DE BASE		CREME PRISE A BASE DE JAUNE D'ŒUFS		Page : 446/448 HUERTA Pauline
DEFINITION		Mélange de crème (ou de lait/crème), de jaunes d'œufs et d'un élément liquide ou semi-liquide qui donnera son nom à la préparation (foie gras, jus d'écrevisse...) Ce mélange est ensuite moulé dans le récipient qui sera servi au client puis poché lentement à la vapeur. Préparation d'une grande finesse.		
Quantités pour 1L		unité	poids	Progression : 1. Dans une calotte battre légèrement les jaunes d'œufs pour les liquéfier 2. Ajouter le jus de crustacés et la crème 3. Assaisonner, Chinoiser et supprimer la mousse de surface 4. Remplir les verres à l'aide d'un piston à sauce 5. Filmer les verres puis enfourner dans un four à vapeur à 90°C entre 10 et 20 mn 6. Laisser tiédir pour servir
Œufs (jaune d')		pce	12	
Jus d'écrevisse réduit (TT 342)		Kg	0.50	
Crème liquide		Kg	0.50	
Sel fin		Kg	pm	
Poivre blanc		kg	Pm	
Badiane moulu		kg	pm	
Commentaires	La température à cœur ne doit pas dépasser 85°C tandis que celle de l'ambiance de cuisson ne doit pas dépasser 100°C			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PREPARER LA ROYALE	Trace de jaune d'œufs	Les jaunes doivent être battus avant l'incorporation du liquide pour mieux se disperser. Chinoiser
	Mousse de surface	Supprimer la mousse de surface pour améliorer la présentation. Ne pas trop fouetter les œufs
POCHER	Ebullition des royales	La température de cuisson est primordiale : il faut éviter que la royale atteigne 100°C à cœur (vaporisation de l'eau)
	Condensation dans les verres	L'eau de ruissèlement des fours à vapeur peut tomber dans les verres : les filmer
	Royale liquide	Température à cœur non atteinte ou non-respect des proportions jaunes/liquides
	Fin de cuisson	La royale doit être tremblotante mais non ferme

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Préparation liées aux œufs : Cuisson

La température de cuisson (à cœur) dépend du taux de dilution des protéines dans le liquide.



Les œufs, les chairs, les farces mousseline voient leurs protéines coaguler en présence de chaleur. La température maximale à atteindre est 68° (température à laquelle les protéines musculaires relâchent leur eau de constitution). Les crèmes prises (renversées) à base d'œufs ou de jaunes d'œufs (royales) sont plus pauvres en protéines : elles contiennent plus de liquide. Leur température à cœur ne doit pas être supérieure à 85°C.

La cuisson : Maîtrise de la température

Comme nous l'avons vu en introduction de ce thème, la réussite des crèmes prises dépend de la maîtrise de la température à cœur.

Il existe deux méthodes de cuisson :

- La cuisson au four vapeur à 85°C (sans bain-marie). Cette méthode limite fortement les risques des excès de cuisson.
- La cuisson au bain-marie : les crèmes prises sont déposées dans un bain-marie remplis d'eau chaude, couvertes puis enfournées dans un four réglé à 150°C. L'eau du bain-marie va réguler la température à cœur de la préparation. (Tant qu'il y a de l'eau dans le bain-marie, la température à cœur ne dépassera pas 100°C) **La hauteur de l'eau doit couvrir la majeure partie du moule sinon la partie haute de la préparation va bouillir.**

Une température de cuisson trop élevée va provoquer l'ébullition mais également le gonflement de la préparation. On entre alors dans la logique des soufflés (TT 461)

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

Crème prise à base d'œufs (TT 452) – Crème prise sucrée (TT 604/605) – Soufflés (TT 461/631)