

<b>Atelier partagé :</b> <input type="checkbox"/> Sciences appliquées <input type="checkbox"/> Gestion appliquée <input type="checkbox"/> Autre (à préciser)	<b>DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE</b>	<b>Pôle : BCT</b>  Semaine :
<b>OBJECTIFS de découverte :</b> - citer deux ingrédients nécessaires à la réalisation d'une mousse de foie gras. - citer deux conditions de réussite pour avoir une mousse avec une texture agréable et non granuleuse. - citer un exemple de produit dans lequel cette mousse peut être employée.	<b>Thème :</b> <b>La mousse salée technique à froid</b>	



Source : <https://www.meilleurduchef.com>

### MODE OPÉRATOIRE

PROTOCOLE n°1		Temps requis en mns:									
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Matériels	Cutter de table, calotte, maryse, balance, couteau d'office.	Risques et précautions		Erreur dans les pesées. Ne pas introduire la maryse dans le cutter en cours de hachage.							
Matières d'œuvre	<b>Masse 1</b> :50 g de bloc de foie gras <b>Masse 2</b> :50 g de bloc de foie gras	Données (pré-requis)		S1.6 Les équipements, matériels et outillages : Être capable de justifier l'utilisation des équipements, matériels et outillages en fonction d'une fabrication donnée.							

Ce que je fais (réalisation)	Ce que j'observe (résultat)
<p><b>Masse 1</b> : placer le bloc dans la cuve du cutter, mettre en marche et hacher pendant 2 mns. Débarrasser dans une calotte à l'aide de la maryse.</p> <p><b>Masse 2</b> : couper le bloc en petits morceaux, les placer dans la cuve et hacher pendant 2 mns. Débarrasser dans une calotte à l'aide de la maryse.</p> <p>Après observation, placer la masse 2 en chambre froide.</p>	<p><b>Masse 1</b> : le bloc entier n'est pas réduit en purée, il y a des morceaux.</p> <p><b>Masse 2</b> : le bloc en morceau est réduit en purée, il n'y a pas de morceaux.</p>
<b>Ce que je retiens</b>	<p><i>Pour obtenir un hachage régulier au cutter, il faut détailler en petits morceaux les aliments.</i></p> <p><i>Veiller à avoir les couteaux du cutter bien aiguisés.</i></p>

PROTOCOLE n°2		Temps requis en mins :									
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Matériels	Fourneau, balance, russe, calotte, fouet, spatule, ramequin en verre, cellule de refroidissement rapide, cutter de table	Risques et précautions		Remuer constamment.							
Matières d'œuvre	2 récipients de 50g de beurre coupé en petits morceaux	Données (Prérequis)		S2.2.2- Le lait et les produits issus du lait : Citer les principaux produits issus du lait (crème, beurre, fromage frais, fromage à pâte pressée cuite).							

Ce que je fais (réalisation)	Ce que j'observe (résultat)
<p><b>Beurre fondu au micro-onde</b> : placer le beurre fondu dans une calotte puis refroidir dans la cellule de refroidissement. Garder une texture molle et fouetter pour le mettre en pommade...goûter.</p> <p><b>Beurre au bain-marie</b> : travailler doucement avec la spatule pour obtenir une pommade. Sortir du bain-marie...goûter. Réserver dehors.</p>	<p><i>Le goût est le même.</i></p> <p><i>La texture du beurre fondu au micro-onde puis fouetté est granuleuse.</i></p> <p><i>La texture du beurre fondu au bain-marie est lisse.</i></p>
<b>Ce que je retiens</b>	<p><i>Pour obtenir un beurre en pommade lisse, il est préférable de le travailler dans une calotte et au bain-marie.</i></p>

Ce que je fais (réalisation)		Ce que j'observe (résultat)
<p>A) Placer 50 g de beurre dans un ramequin en verre et faire chauffer au micro-onde 30 secondes à 650watts.</p> <p>B) Placer 50g de beurre dans une calotte sur une russe contenant de l'eau chaude (bain-marie) et remuer à l'aide d'une spatule.</p>		<p><i>Le beurre placé au micro-onde est très chaud, on observe que la matière grasse s'est dissociée du petit lait.</i></p> <p><i>Le beurre placé au bain-marie change de texture lentement sans fondre.</i></p>
Ce que je retiens	<i>Si je veux ramollir du beurre, le bain-marie est préférable.</i>	

**PROTOCOLE n° 3** Temps requis en mins : 5 10 15 20 25 30 35 40 45

Matériels	Fouet, calottes, maryse, cuillère.	Risques et précautions	Incorporer la farine délayée petit à petit. Pesées et mesures justes.
Matières d'œuvre	50g de bloc de foie gras en purée froide (masse 2). 50g de beurre pommade lisse au bain-marie.	Données (Prérequis)	

Ce que je fais (réalisation)		Ce que j'observe (résultat)
Incorporer le beurre pommade tiède dans la purée de bloc de foie gras froide à l'aide d'un fouet.		<i>Le mélange n'est pas homogène, le beurre forme des grumeaux.</i>
Ce que je retiens	<i>Le choc thermique entre la purée de bloc froide et le beurre pommade tiède provoque l'apparition de grumeaux de beurre.</i>	

<b>Applications pratique professionnelle</b>	<b>APPRENDRE</b>
	<p><i>Dans une mousse à base de produit cuit, il faut que le produit de base réduit en purée soit haché très fin, et à température ambiante.</i></p> <p><i>Le beurre doit être mis en pommade au bain-marie et être incorporé rapidement.</i></p> <p><i>Si le mélange a des grumeaux, on peut le rattraper en hachant à nouveau au cutter ou bien en le passant au tamis fin.</i></p>
	<b>APPLIQUER</b>
	<p><b>En traiteur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le produit de base peut être de la viande cuite refroidie (jambon blanc, foie gras cuit)</li> <li>- le produit de base peut être du poisson (saumon cuit ou saumon fumé)</li> <li>- on peut rajouter à la mousse une sauce béchamel refroidie.</li> <li>- il faut rectifier l'assaisonnement en sel, piment, alcool éventuellement.</li> </ul> <p><i>On utilise cette technique pour la réalisation d'aspics en gelée, de toasts, de navettes cocktail...</i></p>

