

Atelier partagé : <input type="checkbox"/> Sciences appliquées <input type="checkbox"/> Gestion appliquée <input type="checkbox"/> Autre (à préciser)	DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE	Pôle : BCT Semaine :
OBJECTIFS de découverte : - 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.	Thème : La mousse salée technique à froid	



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	Masse 1 :50 g de bloc de foie gras Masse 2 :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>Masse 1 : 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>Masse 2 : 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>Masse 1 : le bloc entier n'est pas réduit en purée, il y a des morceaux.</p> <p>Masse 2 : le bloc en morceau est réduit en purée, il n'y a pas de morceaux.</p>
Ce que je retiens	<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>Beurre fondu au micro-onde : 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>Beurre au bain-marie : 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>
Ce que je retiens	<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>	

Applications pratique professionnelle	APPRENDRE
	<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>
	APPLIQUER
	<p>En traiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le produit de base peut être de la viande cuite refroidie (jambon blanc, foie gras cuit) - le produit de base peut être du poisson (saumon cuit ou saumon fumé) - on peut rajouter à la mousse une sauce béchamel refroidie. - il faut rectifier l'assaisonnement en sel, piment, alcool éventuellement. <p><i>On utilise cette technique pour la réalisation d'aspics en gelée, de toasts, de navettes cocktail...</i></p>

