

Technologie

- C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs
- C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons
- C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)
- C4-2.3 Stocker les produits
- C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique

Vous avez intégré le room service du Palace « Le Martinez » à Cannes, le chef vous indique que la clientèle est très exigeante sur la qualité des produits et des œufs pour le petit déjeuner. Vous devrez détailler l’offre de la préparation des œufs sous toutes ces formes.



LES OEUFS

1 / généralités

La dénomination œuf sans autres mentions désigne seulement, tout autre œuf doit être suivi du nom de l’animal d’origine.

2 / en vous inspirant des travaux pratiques donnez la composition des œufs

	Caractéristiques	Poids
Œuf entier	(1kg = pièces)	+/- g
Jaune d’œuf	(1kg = pièces)	+/- g
Blanc d’œuf	(1kg = pièces)	+/- g

NB : On notera que les
inscrivent toujours les quantités d’œufs en
.....

3 / Déterminez Les classes de qualité selon vos recherches

Il existe deux classes de qualité :

La :

Réservée aux œufs **extra-frais** ou frais, les œufs ne sont ni lavés, ni stabilisés, ils n’ont subi aucun procédé de conservation. L’appellation extra-frais est réservée aux œufs datant de moins de **9 jours** (date de ponte), au-delà ils prennent l’appellation « **œufs frais** ».

La :

Ce sont des œufs de 2^{ème} qualité, ou déclassés, utilisés en biscuiterie, ils sont progressivement remplacés par les ovoproduits.

Classe en fonction du poids des œufs :

CALIBRES	POIDS
Classe 1 ou « S »	Moins de 53g
Classe 2 ou « M »	De 53 à 62g
Classe 3 ou « L »	De 63 à 72g
Classe 4 ou « XL »	De 73g au moins

Technologie CULINAIRE

4 / COLLER UNE ETIQUETTE COMMERCIALE

5/ en vous référant au cours de technologie appliquée identifier les critères de fraîcheurs des œufs

.....

.....

.....

6 /

Avec coquille

APPELLATION	NOMBRE	TECHNIQUE DE CUISSON	ASPECT	APPLICATIONS CULINAIRES
.....	2	<ul style="list-style-type: none"> Plonger dans l'eau en ébullition 3 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc semi-coagulé Jaune liquide 	<ul style="list-style-type: none"> Servir avec la coquille avec des « mouillettes »
.....	1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> Plonger dans l'eau en ébullition 5 à 6 min, Rafraîchir, écaler, Réchauffer à la commande. 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc coagulé Jaune crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Florentine, indienne Froid en gelée
.....	1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> Plonger dans l'eau en ébullition 10 min, Rafraîchir, écaler. 	<ul style="list-style-type: none"> Coagulation complète du blanc et du jaune 	<ul style="list-style-type: none"> A la tripe, Chimay Froid mayonnaise Décor

Hors de la coquille non mélangés

APPELLATION	NOMBRE	TECHNIQUE DE CUISSON	ASPECT	APPLICATIONS CULINAIRES
.....	1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> Plonger dans l'eau vinaigrée frémissante 3 minutes, Rafraîchir, ébarber, Réchauffer à la commande. 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc coagulé Jaune liquide 	<ul style="list-style-type: none"> Bragance Froid en gelée
.....	2	<ul style="list-style-type: none"> En plat à oeuf beurré et assaisonné Cuire doucement sur le fourneau 	<ul style="list-style-type: none"> Semi-coagulation du blanc sans cuire le jaune qui doit être chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Servir dans le plat de cuisson Au bacon, foies de volaille
.....	2	<ul style="list-style-type: none"> Au beurre dans une petite poêle Ils peuvent être retournés 	<ul style="list-style-type: none"> Semi-coagulation du blanc sans cuire le jaune qui doit être chaud 	<ul style="list-style-type: none"> Au jambon, au bacon
.....	1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> En cocotte beurrée et assaisonnée, au four dans BM, couvert 5 à 6 min 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc coagulé Jaune crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> A la crème, au jus, Périgueux
.....	1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> Dans une huile à 175°C, Façonner à la spatule, Égoutter sur papier absorbant. 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc coagulé et doré Jaune crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Sur croûtons frits, au bacon, à l'américaine

Hors de la coquille mélangés

Technologie CULINAIRE

APPELLATION	NOMBRE	TECHNIQUE DE CUISSON	ASPECT	APPLICATIONS CULINAIRES
.....	2 ou 3	<ul style="list-style-type: none"> En sauteuse beurrée, sur plaque, en remuant à la spatule jusqu'à consistance crémeuse, Beurrer ou crémier, assaisonner 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson complète des oeufs devant rester crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Argenteuil, Portugaise
.....	2 ou 3	<ul style="list-style-type: none"> Assaisonner Dans une poêle, à feu vif, au beurre moussieux Façonner, lustrer 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson complète selon goût du client : baveuse, bien cuite. 	<ul style="list-style-type: none"> Garniture mélangée : Jambon, fines herbes Fourrées : Fruits de mer Plate : Espagnole

Autre utilisations culinaires

OEUFS ENTIERS	JAUNES	BLANCS
En cuisine : <ul style="list-style-type: none"> Anglaise Appareil à crème prise salé Farce pour terrines et pâtés 	En cuisine : <ul style="list-style-type: none"> Sauces émulsionnées Liaison de sauces et veloutés Appareils divers (duchesse, soufflé) 	En cuisine : <ul style="list-style-type: none"> Appareil à soufflé Pâte à frire Clarification Farce mousseline
En pâtisserie : <ul style="list-style-type: none"> Pâtes Appareil à crème prise sucré Crème d'amandes 	En pâtisserie : <ul style="list-style-type: none"> Pâtes Crème anglaise Appareil à pots de crème 	En pâtisserie : <ul style="list-style-type: none"> Pâte à frire Appareil à biscuit, à soufflé Meringues

7 / Listez les propriétés de l'oeuf

Propriétés

Les oeufs sont ainsi utilisés pour modifier la consistance.
Coagulation des protéines à la chaleur : **blanc** : 65 à 70°C ; **Jaune** : 75 à 80°C

- Pâtes, farces
- Appareils, crèmes
- Liaison des potages et sauces

Propriétés et des blancs

Sous l'action mécanique du fouettage, le blanc se transforme en mousse.

- Meringues, omelettes soufflées
- Biscuits
- Soufflés salés et sucrés

Propriétés et des jaunes

Les jaunes d'oeufs en présence d'eau permettent la stabilité des sauces émulsionnées.

- Sauces émulsionnées
- Sabayons

Propriétés du jaune

Le jaune d'oeuf procure une couleur caractéristique aux préparations où il est ajouté. Il favorise la coloration brune lors du glaçage et entre dans la composition des dorures.

Propriétés et

L'oeuf possède une saveur caractéristique subsistant après mélange à d'autres préparations et se révélant à la cuisson. Il a également la propriété de fixer d'autres saveurs formées en cours de préparation.

- Pâtisseries
- Sauces
- Dorures et glaçages

Propriétés des blancs

Coagulation des protéines sous l'action de la chaleur emprisonnant les impuretés contenues dans les liquides dans lesquels elles ont coagulé.

- Clarification des consommés
- Clarification du vin

Technologie

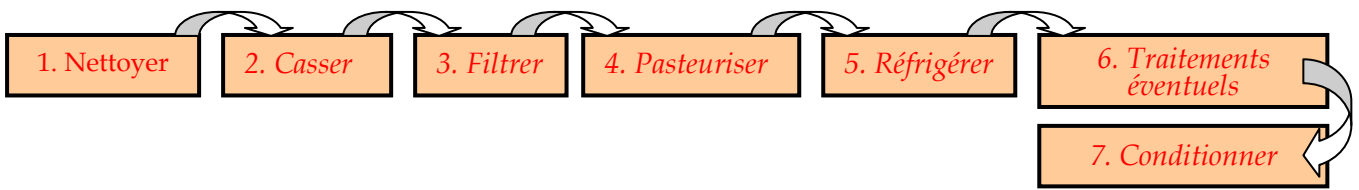
8 / INDIQUEZ LA conservation et LES recommandations

- Température de stockage : $T^{\circ} \leq + \dots\dots\dots^{\circ}C$
 - Se laver les mains avec un savon bactéricide avant et après
 - Casser les œufs, juste avant leur utilisation, jamais à l'avance.
 - Ne jamais clarifier des œufs dans ni corner les coquilles avec
- Il est très important de respecter ces recommandations car la coquille de l'œuf peut être porteuse de salmonelles, et donc les risques de contamination sont grands.*

9 les ovo produits sont utilisés en pâtisserie, détailler le procédé de fabrication

Les ovo produits sont des produits obtenus à partir de l'oeuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges après élimination de la coquille ou des membranes. Ils sont destinés à la consommation humaine et peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs. Les ovo produits sont sous forme liquide, concentrée, séchée, cristallisée, surgelée, coagulée.

A. Procédé de fabrication



B. Identifiez les différentes présentations commerciales

TYPE D'OVO PRODUIT	EXEMPLES DE PRODUITS	DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS
.....	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entier ○ Blanc ○ Jaune ○ Préparation diverses : sucré, salé... 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Concentré (en brique, sous vide) ○ Réfrigéré (en brique, sous vide) ○ Congelé (en brique, sous vide)
.....	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entier, blanc, jaune ○ Préparation diverses : sucré, salé... 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Granulés ○ Paillettes ○ Poudre
.....	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dur, dur roulé ○ Mollet ○ Poché ○ Brouillé 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Écalé en saumure ○ Barquette
.....	<ul style="list-style-type: none"> ○ Omelettes ○ Blancs en neige 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Au plat ○ Sous vide ○ Sous atmosphère contrôlée

Nota :

Les préparations diverses sont surtout utilisées en restauration de masse et en restauration collective. La restauration traditionnelle utilise de plus en plus les ovo produits liquides et secs.

Technologie

C. Comparez les œufs et les ovo produits

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
ŒUFS	✓
OVO PRODUITS ✓



À RETENIR

- ✓ **Vocabulaire** : Albumen, vitellus, ovoproduits, émulsifiant.....
- ✓ **La classification, la réglementation et l'étiquetage** des oeufs.
- ✓ **Être capable de citer** les différentes techniques de cuisson applicables aux œufs.
- ✓ **D'énumérer les précautions** à prendre lorsque l'on casse des œufs.