

CULINAIRE 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 **l'œuf de poule**, 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 = 20 pièces)	+/- 50 g
Jaune d'œuf	(1kg = 50 pièces)	+/- 20 g
Blanc d'œuf	(1kg = 34 pièces)	+/- 30 g

NB : On notera que les **pâtisseries** inscrivent toujours les quantités d'œufs en **kilogramme**

3 / déterminez les classes de qualité selon vos recherches

Il existe deux classes de qualité :

La classe A :

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 classe B :

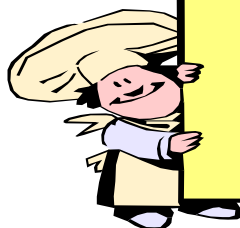
Ce sont des œufs de 2^{ème} qualité, ou déclassés, utilisés en biscuiterie, ils sont progressivement remplacés par les ovoproduits.

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 étiquette commerciale

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

- Date de ponte
- œufs cru : Jaune bombé et brillant/ le blanc ferme et compact
- œufs cuit : Le jaune doit être centré et la chambre à air réduite

6 /citer les utilisations culinaires des œufs

Avec coquille

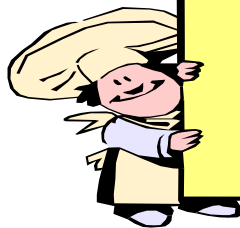
APPELLATION	NOMBRE	TECHNIQUE DE CUISSON	ASPECT	APPLICATIONS CULINAIRES
COQUE	2	<ul style="list-style-type: none"> Plonger dans l'eau en ébullition 3 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Blanc semi-coagulé Jaune liquide 	<ul style="list-style-type: none"> Servir avec la coquille avec des « mouillettes »
MOLLET	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
DUR	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
POCHE	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
AU PLAT	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
SAUTÉ	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
COCOTTE	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, Périgieux



CULINAIRE Technologie



FRIT	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

APPELLATION	NOMBRE	TECHNIQUE DE CUISSON	ASPECT	APPLICATIONS CULINAIRES
BROUILLE	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 crémer, assaisonner 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson complète des oeufs devant rester crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> • Argentueil, Portugaise

OEUFS ENTIERS		JAUNES		BLANCS	
<u>En cuisine :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Anglaise • Appareil à crème prise salé • Farce pour terrines et pâtés 		<u>En cuisine :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sauces émulsionnées • Liaison de sauces et veloutés • Appareils divers (duchesse, soufflé) 		<u>En cuisine :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Appareil à soufflé • Pâte à frire • Clarification • Farce mousseline 	
<u>En pâtisserie :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes • Appareil à crème prise sucré • Crème d'amandes 		<u>En pâtisserie :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes • Crème anglaise • Appareil à pots de crème 		<u>En pâtisserie :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à frire • Appareil à biscuit, à soufflé • Meringues 	
OMELETTE (plates ou roulées)	2 ou 3	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner • Dans une poêle, à feu vif, au beurre moussoux • 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

7 / listez les propriétés de l'œuf

Propriétés LIANTES

Les œufs 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 MOUSSANTES et LEVANTES des blancs

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

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

Propriétés EMULSIFIANTES et STABILISANTES des jaunes

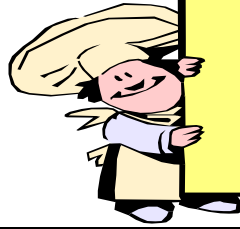
Les jaunes d'œufs en présence d'eau permettent la stabilité des sauces émulsionnées.

- Sauces émulsionnées
- Sabayons

Propriétés COLORANTES du jaune



CULINAIRE Technologie



Le jaune d'œuf 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 **AROMATIQUES** et **SAPIDES**

L'œuf 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 **CLARIFIANTES** 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

8 / indiquez la conservation et les recommandations

- Température de stockage : $T^{\circ} \leq +6^{\circ}\text{C}$
- Se laver les mains avec un savon bactéricide avant et après **les opérations de cassage**.
- Casser les œufs **au dernier moment**, juste avant leur utilisation, jamais à l'avance.
- Ne jamais clarifier des œufs dans **la main** ni corner les coquilles avec **le doigt**.

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 ovoproduits sont utilisés en pâtisserie, détailler le procédé de fabrication

Les ovo produits sont des produits obtenus à partir de l'œuf, 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

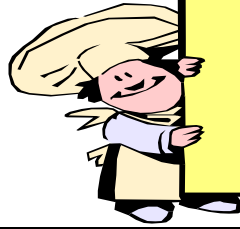


B. identifiez les différentes présentations commerciales

TYPE D'OVO PRODUIT	EXEMPLES DE PRODUITS	DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS
LIQUIDES	<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)



Technologie CULINAIRE



SECS	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entier, blanc, jaune ○ Préparation diverses : sucré, salé... 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Granulés ○ Paillettes ○ Poudre
ŒUFS CUIITS	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dur, dur roulé ○ Mollet ○ Poché ○ Brouillé 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Écalé en saumure ○ Barquette
PRÉPARATIONS DIVERSES	<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.

C. comparez les œufs et les ovo produits

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
ŒUFS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rapport qualité/prix intéressant ✓ Marge intéressante car produit peu coûteux ✓ Valeur nutritionnelle intéressante 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualité organoleptique aléatoire ✓ Risque d'intoxication alimentaire ✓ Manipulations multiples : risques de gaspillage
OVO PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sécurité bactériologique ✓ Qualité organoleptique constante ✓ Utilisation rationnelle et pratique ✓ Facilité d'emploi, moins de main d'oeuvre ✓ Stockage et conservation facile 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suivre scrupuleusement les indications d'utilisations ✓ Utilisation rapide après ouverture ✓ Goût constant manquant souvent d'arômes



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

