

OBJECTIFS :

- Réalisation d'une vinaigrette
- Réalisation d'une mayonnaise
- Visualisation des résultats (rôle de l'émulsifiant)

Sauces émulsionnées froides

POLE 2 PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

4- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
 T16: les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires

Définition Une émulsion est le mélange par de deux corps qui normalement ne se mélangent pas. Une sauce émulsionnée froide peut être ou

SAUCE VINAIGRETTE

Définition


C'est une sauce émulsionnée
 Les éléments vinaigre (eau) et huile ne restent pas associés quand on de la fouetter.

Fiche technique (pour 1L d'huile)

 **Progression**

POINTS CRITIQUES A MAITRISER

Ingrédients	Unité	Quantité
Huile	L	1.00
Vinaigre	L	0.30
Sel, poivre	Kg	Pm
Fac. (Moutarde)	Kg	0.040

 Dans une calotte, dissoudre le sel et le poivre avec le vinaigre.

Points critiques

Précautions

Assaisonner en premier

Le sel va pouvoir se dissoudre dans le vinaigre

Température des éléments


Les éléments (huile, vinaigre) doivent être à température ambiante.

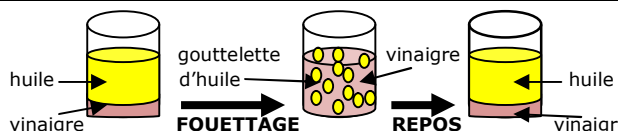
Ajout de l'huile

L'objectif est de diviser les billes de matières grasses.

Difficulté Pour assaisonner

Il faut goûter la vinaigrette avec un aliment neutre comme le pain pour corriger l'assaisonnement.

 **Compréhension**



Verser l'huile en filet progressivement en fouettant pour effectuer le mélange.

Goûter et corriger l'assaisonnement.

SAUCE MAYONNAISE

Définition

C'est une sauce émulsionnée
 Les éléments restent associés quand on arrête de fouetter grâce à l'ajout d'un (le jaune d'œuf).

Fiche technique (pour 1L d'huile)

 **Progression**

POINTS CRITIQUES A MAITRISER

Ingrédients	Unité	Quantité
Huile	L	0,25
Vinaigre blanc	L	0.01
Œufs (jaune)	Pièce	1
Sel	Kg	Pm

Dans une calotte, réunir le sel, le vinaigre et les jaunes d'œufs.

Points critiques

Précautions

Ajout du vinaigre

Il doit être incorporé au début, permet de dissoudre le sel.

Emulsion impossible

L'huile a été incorporée trop vite.

Sauce compact

La sauce contient peu d'eau, l'émulsion risque d'être fragile.

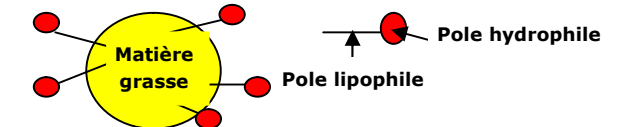
La sauce tourne


La remonter en la versant progressivement sur un peu d'eau.

Température de stockage

L'huile de tournesol supporte une température de +2°C

 **Compréhension**



 Verser l'huile en filet et émulsionner en fouettant. Quand le mélange devient opaque et épais, il est possible d'accélérer l'incorporation de l'huile.

couvrir d'un film en plastique alimentaire et la réserver.

L'émulsifiant (molécule tensioactive) va envelopper les gouttes d'huile pour permettre leur dispersion dans l'eau.

Application culinaire

Vinaigrette : aromatisation en fonction du vinaigre, huile, herbes et épices
 Mayonnaise (dérivée) : Sauce Verte, Aioli, Sauce Cocktail, Sauce Tartare, Sauce Gribiche

Sources :
 La cuisine expliquée

