

– SAISON 1 –
MOOC
cuisine

PROFESSION
CUISINIÈRE
CUISINIER



FORMATION

101 techniques de base

CC BY NC ND

www.mooc.afpa.fr

GUIDE PRATIQUE
DES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES

EXTRAITS DU TOME 1
05/2016

©afpa



www.afpa.fr

CC BY NC ND

sommaire

LE MÉTIER DE CUISINIER page 05
- L'évolution du métier 6
- La brigade 9
- La tenue professionnelle 11
- Les qualités du cuisinier 12

LE LANGAGE PROFESSIONNEL page 13
- Le vocabulaire professionnel 13
- Termes culinaires 32

LE MATÉRIEL page 49
- La coutellerie 49
- L'outillage 50
- La batterie de cuisine 52
- Le matériel électromécanique 54
- Le gros matériel 61

LES TECHNIQUES DE BASE page 78
- Les opérations préliminaires 78
- Le traitement des légumes 80
- L'habillage de la volaille 92
- L'habillage du poisson 97
- L'habillage de la viande 100

LES CUISSONS page 101
- Les panures 101
- Les cuissons 103
- Les cuissons de légumes 107
- Les types de cuisson 117
- Les modes de cuisson 120
- Les cuissons des œufs 146

LES FONDS page 147
- Les liaisons 156
- Les sauces 158
- Les sauces de base 162
- Les sauces émulsionnées 170

LES POTAGES page 177

LES MARINADES page 185

LES FARCES ET DUXELLES page 187

LES GARNITURES page 192
- Les petites garnitures 192
- Les garnitures d'appellation 196

LES TECHNIQUES DE BASE PÂTISSERIE page 203
- Les crèmes de base 203
- Pâtes de base 207
- Pâtisserie 217
- Entremets 219
- Bavarois 224
- Sauces et coulis 227
- Cuisssons du sucre 231

LEXIQUE DES PRODUITS page 237

FICHE RECETTE page 253
- Crème Dubarry 253
- Œuf poché bourguignonne 254
- Fricassée de volaille à l'ancienne 255
- Filets de sole bonne femme 256
- Tarte bourdaloue 257

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

DÉFINITION :

- De tout temps l'homme dut manger pour survivre

L'HOMME DE CRO-MAGNON

— PREMIÈRE DÉCOUVERTE

LE FEU

Grâce au feu l'homme put griller et rôtir les produits de la chasse et de la pêche.

— DEUXIÈME DÉCOUVERTE

LA FERMENTATION

La découverte de la fermentation va révolutionner les habitudes alimentaires.

Elle est d'abord un moyen de conservation.

Elle transforme le goût et la texture des aliments.

Elle permet de passer des galettes sèches au pain moelleux.

Avec les fruits ou les céréales la création des boissons alcoolisées.

Sur le lait la fermentation crée les fromages.

LE MOYEN ÂGE

Un nombre limité de techniques.

On ne connaissait dans cette période que quatre modes de cuisson :

- Le rôtissage
- Le pochage
- Le braisage
- La friture

Les sauces étaient faites à base de liquides à saveurs acides et vinaigrées, liées avec du pain trempé ou du jaune d'œuf.

LA RENAISSANCE

La renaissance nous apporte le renouveau de la table.

La gamme des produits s'élargit avec l'arrivée : des artichauts de Sicile, les cardons d'Amérique, le maïs du Pérou, les topinambours d'outre Atlantique, les tomates, piments, haricots, pommes de terre, café, chocolat, qui transitent par l'Espagne et l'Italie.

— DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE

C'est grâce à Olivier de Serre (ingénieur agronome), qui par ses recherches et découvertes, en fut le plus riche exploitant agricole de l'époque.

— ÉVOLUTION DE L'ÉQUIPEMENT

Le cuisinier du pape Pie V qui révolutionne l'équipement des cuisines de l'époque en disant qu'il fallait placer de préférence la cuisine dans un endroit éloigné et préservé du public. Qu'elle doit être édifiée sur un terrain plat, surtout bien aérée, gaie et bien distribuée avec de larges cheminées, tables et billots.

Les denrées doivent être stockées sur des étagères et la viande suspendue à des crochets.

LE XVIIe SIÈCLE

— NAISSANCE DE LA GRANDE CUISINE

- Création des jus et des coulis qui deviennent les ancêtres de nos fonds.
- Mise au point des mousses.
- Naissance des ragoûts et des sauces.

LE XVIIIe SIÈCLE

— CUISINE ET ALCHIMIE

Découverte du phénomène d'osmose (ôsmazone), Brillat Savarin disait l'ôsmazone fait le mérite des bons potages.

— LES MÉTIERS DE BOUCHES SE RESTRUCTURENT

Les bouchers → avaient le droit de tuer, de commercialiser les bêtes abattues.

Les tripiers → vendaient les abats achetés aux bouchers.

Les charcutiers → vendaient la chair de porc ou autres sous forme de charcuterie, mais ne sont pas autorisés à tuer les porcs.

Les traiteurs → proposaient toutes sortes de viandes cuisinées sous forme de ragoûts et accompagnées de sauces.

Les rôtisseurs → sont habilités à vendre la viande rôtie, mais surtout pas les ragoûts ou autres.

— LA NAISSANCE DU MOT RESTAURANT

L'utilisation du mot restaurant remonte aux années 1765, par Monsieur Boulanger dit champs d'oiseaux où il servait des restaurants ? « Sur sa porte une pancarte disait, venez tous à moi, vous dont l'estomac crie misère, je vous restaurerais ».

LE XIXe SIÈCLE

— L'ÂGE D'OR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Naissance des fourneaux en fonte.

Découverte par Ferdinand Carré de la première machine à produire de la glace artificielle.

Les mousses du XIXe Siècle sont en haut de l'affiche , Carême, Dubois, Gouffé posent les principes, les affinent.

Les plats chauds, le décor de ceux-ci va dans un double sens, il érige le plat en même temps qu'il le couronne.

— APPARITION DE L'AGRONOMIE ALIMENTAIRE

La plus grande révolution de ce siècle reste la révolution technologique par l'invention des conserves par Nicolas Appert, de la margarine, du sucre de betterave et des potages en poudre.

Ces découvertes ont toutes été faites pour les besoins militaires.

LE XXe SIÈCLE

— NAISSANCE DU TOURISME

Fin du 19e siècle on découvre la côte d'azur, on va aux eaux thermales, la haute société se montre dans les plus beaux palaces, c'est le commencement de la véritable industrie hôtelière.

Auguste Escoffier en codifie la cuisine et apporte les dernières touches à l'édifice construit par Carême, Gouffé, Dubois et Bernard.

— LA NOUVELLE CUISINE

Naissance de la cuisine légère ou retour au naturel.

Un renversement des coutumes va s'établir peu à peu en allégeant les sauces, les présentations, les cuissons.

C'est sous l'impulsion de Michel Gérard que naît la dite nouvelle cuisine. Le changement de comportement des cuisiniers dans les années 1970, apporte un renversement alimentaire.

— RENAISSANCE DU MÉTIER DE CUISINIER

Nous devons à Monsieur Paul Bocuse la fierté d'être cuisinier car il a su par son sens de la communication faire connaître le savoir culinaire français dans le monde entier.

Ce XXe siècle par la consécration, la recherche, la rigueur, a fait découvrir au monde l'étendu du savoir des hommes, français particulièrement, en matière culinaire. Mais ce savoir a un revers, les coûts de production, donc de productivité, ce qui a permis à des financiers d'ouvrir une nouvelle forme de restauration, la restauration dite rapide.

Les générations futures auront le droit de regarder derrière elles, mais auront-elles la possibilité de maintenir longtemps nos traditions culinaires ? Ceci, l'avenir nous le dira.

NOTES

LA BRIGADE

DÉFINITION :

- l'ensemble du personnel travaillant dans une cuisine constitue **une brigade.**
- La composition et l'importance d'une brigade varient suivant la classe de l'établissement et le nombre de repas à servir.



ORGANIGRAMME D'UNE BRIGADE

— LE CHEF —

Il passe les commandes, fait le marché et contrôle la qualité, engage son personnel, dirige la formation des commis et apprentis, compose la carte et les menus et s'occupe d'une partie de la gestion

LE SECOND

Poste tenu généralement par le chef saucier ou le chef garde-manger.

LE SAUCIER

Il prépare :
les fonds et sauces de base,
les viandes en sauce et les plats du jour, les garnitures diverses.

LE POISSONNIER

Il prépare :
les poissons, les mollusques et les crustacés, les garnitures de poissons.

LE ROTISSEUR

Il prépare :
tous les aliments rôtis, grillés et frits.

LE GARDE-MANGER

Il est chargé de toutes les préparations froides,
Il contrôle et approvisionne les chambres froides.

L'ENTREMETIER

Il prépare :
les potages, les légumes et les entremets.

LE PATISSIER

Il prépare :
la viennoiserie, les glaces, les desserts sur assiette, les petits fours et mignardises.

Tous ces chefs de parties sont secondés par :

COMMIS → Selon l'importance de la brigade, on peut trouver plusieurs commis.

AIDE DE CUISINE → Ce sont des ouvriers non spécialisés. Ils sont chargés d'éplucher, de laver les légumes, d'habiller les poissons et de laver les locaux.

APPRENTIS → Ils passent par toutes les parties pendant leur apprentissage.

PLONGEUR BATTERIE → Il lave et entretient la batterie et le matériel de cuisine. Dans les petits établissements, il remplace le garçon de cuisine.

PLONGEUR VAISSELLE → Il lave et entretient les couverts, les assiettes et les plats.

LA TENUE PROFESSIONNELLE

LA TRADITION
ET LA LÉGISLATION
EXIGENT LE PORT D'UNE TENUE PROFESSIONNELLE !

1 — Veste blanche.

2 — Pantalon pied de poule.

3 — Tablier blanc.

4 — Torchon déplié accroché au tablier.

5 — Chaussures de sécurité.



- La présentation est le reflet de la personnalité, soyez toujours bien coiffé, bien rasé, correctement habillé, tenue toujours propre, veste fermée, tablier à la bonne hauteur, chaussures bien cirées, mains et ongles courts propres, poignets et doigts sans bijoux.
- Ce sont là des attributs qui ne peuvent que renforcer votre personnalité en vous donnant encore plus confiance en vous.
- Le vêtement de travail n'est pas une fantaisie mais une obligation.
- Restez conscient que la clientèle vous observe constamment. De vos efforts dépend le succès de votre restaurant ainsi que la satisfaction de vos clients.

LES QUALITÉS DU CUISINIER

GÉNÉRALITÉS :

- Le futur cuisinier qui espère gravir rapidement les différents échelons de la profession devra développer, en plus de son savoir-faire pratique, certaines qualités.



PROPRETÉ	Les métiers de la restauration exigent une propreté corporelle et vestimentaire irréprochables.
ORDRE	Être organisé, avoir de la méthode, ranger et nettoyer.
GOÛT	Être capable de discerner et d'associer différentes saveurs.
DISCIPLINE	Elle est nécessaire dans l'intérêt et pour la sécurité de tous.
RESPECT	Accepter que les autres soient différents. Être au service d'un client.
ÉCONOMIE	Traiter les produits avec soin. Éviter de les gaspiller.
SOBRIÉTÉ	Éviter les boissons alcoolisées et une nourriture trop riche.
PONCTUALITÉ	Respecter les horaires de travail.
RAPIDITÉ	Apprendre à bien travailler, puis le faire ensuite vite.
MÉMOIRE	Utile pour retenir les commandes, les proportions, etc.
INITIATIVE	Savoir prendre des décisions au moment opportun.
CRÉATIVITÉ	Avoir un sens artistique pour la présentation et la composition.

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

ABAISSE : Morceau de pâte crue amincie au rouleau selon la forme et l'épaisseur désirées.

ABAT : Terme désignant le foie, la langue, les poumons, la rate, les rognons pour les abats rouges. La cervelle, l'amourette, les animelles, la fraise, les pieds, la tête pour les abats blancs.

ABATTIS : Terme désignant la tête, le cou, les ailerons et les pattes, le gésier, le coeur, le foie, les rognons des volailles et gibiers à plumes.

ABOYEUR : Cuisinier qui annonce les commandes à haute voix en cuisine.

AIGRE-DOUX : Qui a une saveur à la fois acide et sucrée. Très présent dans la cuisine asiatique.

AIGUILLETTE : a) Tranche de chair étroite et longue, taillée sur la poitrine d'une volaille ou filet de canard.
b) Pièces de rumsteck prélevées sur le boeuf.

AIOLI : (Sauce)
Mayonnaise provençale à base d'ail et d'huile d'olive.

AMIDON : Glucide emmagasiné dans les graines, les tiges, les racines ou les tubercules. Il gonfle et forme un emploi gélatineux (fécule, amidon).

AMOURETTE : Moelle épinière du bœuf, du veau ou de l'agneau détachée de l'os, utilisée dans certaines garnitures exemple :la bouchée à la reine.

ANETH : Herbe aromatique anisée.

ANGELIQUE : Plante aromatique dont les tiges vertes confites dans le sucre sont utilisées en pâtisserie.

ANGLAISE : Mélange composé d'oeufs, d'huile, d'eau, de sel et de poivre permettant d'enrober de chapelure certains produits avant d'être sautés ou frits.

ANGLAISE : (À l')
Cuire un légume à l'eau bouillante salée, à l'exception des pommes de terre dont la cuisson est départ à froid et des légumes secs qui eux seront salés au ¾ de la cuisson.

ANGLAISE : (Crème)
Sauce à base d'oeufs, de sucre, de lait vanillé utilisée dans la conception de nombreux desserts.

ANIMELLES : Testicules des animaux de boucherie (taureau, bélier, agneau), appelés aussi «rognons blancs».

A POINT : Stade de cuisson d'une viande de boeuf grillée, sautée ou rôtie.

APPAREIL : Mélange de divers éléments entrant dans la confection ou la réalisation d'un plat, exemple : appareil à bouchée, à crème prise, etc.

APPRÊT : Ensemble d'une préparation, d'un mets préparé.

ARAIGNÉE : Ecumoire ronde à fil de fer étamé, utilisée pour sortir rapidement des aliments d'un bouillon ou d'un bain d'huile.

ARGENTEUIL : Se dit de mets composés d'asperges, exemple : crème d'asperges, omelette, etc.

AROMATE : Substance répandant une saveur pénétrante, exemple : vanille, café, cannelle, basilic, menthe, coriandre, muscade, ail, oignon, etc.

AROME : Qualité olfactive d'un aliment ou d'une préparation.

ARROW-ROOT : Fécule extraite de rhizomes de plantes des régions tropicales, utilisées pour lier.

ASPIC : Préparation froide gélifiée et moulée, exemple : aspic de saumon, de fruits, etc.

ATRIAUX : Crépinettes en forme de boulettes aplaties.

AU BLEU : Méthode de cuisson particulière de la truite vivante.

BAIN-MARIE : a) Récipient rempli d'eau chaude (90° +/-) destiné à recevoir des « bains à sauces ».
b) Cuire au bain-marie : Technique de cuisson destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct et brutal de la chaleur, exemple : crèmes prises aux œufs, mousses de viandes, de poissons, de légumes, les œufs cocotte et brouillés, la génoise, etc.

BARDE : Mince tranche de lard gras dont on enveloppe les rôtis, la barde empêche la chair de dessécher et nourrit la viande. On utilise beaucoup en charcuterie.

BASSINE : Récipient sphérique appelé aussi cul-de-poule.

BATTE : Instrument en acier, carré et plat, avec une face plate et l'autre à deux pans inclinés, muni d'un manche, servant à aplatir la viande ou les filets de poisson.

BEIGNET : Préparation culinaire consistant à enrober de pâte un aliment cuit ou cru et à le faire frire.

BEURRE : (Clarifie)
Beurre fondu duquel on a retiré le petit lait.

BEURRE : (Manie)
Mélange à cru de beurre en pommade et de farine, utilisé pour la liaison de certaines préparations.

BEURRE : (Pommade)
Beurre travaillé jusqu'à l'obtention d'une pommade.

BILLOT : Bloc de bois massif qui sert à détailler les viandes au couperet.

BISQUE : Coulis de crustacés, que l'on sert comme potage.

BLANC : (À)
Cuisson d'un fond de tarte (feuilleté ou brisé) destiné à être garni après cuisson.

BLANC : (Au)
Mélange de farine, d'eau froide et de citron, incorporé à une eau de cuisson à l'anglaise évitant que certains produits ne noircissent, exemple tête de veau, salsifis, etc.

BOISETTE : Ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisé en pâtisserie permettant de réaliser des décors faux-bois.

BORDURE : Eléments divers travaillés, taillés ou façonnés, servant à décorer le bord d'un plat.

BOUQUET GARNI : (B.G.)
Elément aromatique composé de queues de persil, thym, laurier, vert de poireaux, ficelés en petit fagot.

BOUQUETIERE :
a) Garniture de légumes composée de carottes, navets, pommes de terre, fonds d'artichauts tournés, haricots verts et choux fleurs.
b) Nom donné à la taille (tourner) de ces légumes.

BRECHET : Chez les volailles et les oiseaux, os médian du sternum, en forme de «V».

BRUN : (À)
a) Cuisson particulière des oignons grelots « glacés à brun » qui en fin de cuisson seront légèrement caramélisés.
b) En général cuisson mixte qui permet d'obtenir en fin de cuisson une coloration brune.

BRUNOISE : Légumes taillés en petits dés de 1 à 2 mm de section servant de garniture à certains potages ou pour certaines sauces.

BUISSON : Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes roses, etc.)

CALOTTE : Récipient évasé en inox, à fond plat.

CANAPES : a) Tranches de pain de mie plus ou moins épaisses selon la pièce à supporter.
b) Petites pièces utilisées pour les lunchs, composées de fines tranches de pain de mie et garnies à volonté des éléments les plus divers.

CANDISSOIRE : Récipient rectangulaire, muni d'une grille, utilisé pour candir ou pour égoutter des pièces de pâtisserie imbibées.

CANNELURE : Prélèvement de peau de certains légumes ou d'écorce d'agrumes effectué à l'aide d'un canneleur

CAQUELON : Poêlon en terre cuite.

CARCASSE : Ensemble osseux d'un animal (squelette).

CASSONNADE : Sucre non raffiné.

CERNEAU : Moitié de l'amande d'une noix.

CHABLON : Forme découpée utilisée pour dresser régulièrement divers appareils avant leur cuisson (fours secs).

CHAMPENOISE : Nom donné à divers préparations comportant du céleri, exemple : purée, potage, etc.

CHAPELURE : Pain séché réduit en poudre et tamisé, utilisé pour des préparations panées ou gratinées.

CHAUFFANTE: Eau bouillante salée, servant à remettre en température une préparation.

CHEMINEE : Petite ouverture (trou) dans le couvercle d'un pâté en croûte, d'une tourte afin de faciliter l'évacuation de la vapeur et permettre après cuisson de verser de la gelée ou de la crème.

CHIFFONNADE : Feuilles de laitue, d'oseille, etc., émincées en lanières (CISELER).

CHINOIS : Passoire conique permettant de filtrer des jus ou sauces.

CHINOIS : (Etamine)
Passoire conique munie d'une très fine grille permettant de filtrer jus ou sauce pour en retirer les petits déchets restant en suspension.

CIBOULETTE : Herbes aromatique, à tiges verts, creuses et charnues, appelée aussi «ciboule».

CIVET : Ragoût de gibier à poil (lapin de garenne, lièvre, chevreuil, marcassin), lié en principe avec le sang de l'animal. À l'origine ce plat était parfumé à la cive (ciboule) d'où son nom.

CLAMART : Nom donné à divers apprêts comportant des petits pois, entiers ou en purée.

COMMANDE : (Bon de)
a) En cuisine, fiche extraite d'un carnet sur laquelle les besoins en matière d'oeuvre sont écrits, avant de les transmettre aux fournisseurs.
b) Au service, fiche rédigée par le responsable de restaurant où figurent les plats choisis par les clients.

CONDIMENT : Substance alimentaire utilisée pour relever le goût des aliments et des mets cuisinés.

CONCHAGE : Etape de fabrication du chocolat se déroulant dans une machine appelée «conche». Le conchage est un lent brassage du chocolat, à une température donnée, avec un ajout de beurre de cacao. Il permet d'éliminer l'eau et l'acidité indésirables, de mûrir les arômes, tout en conférant onctuosité et brillance au produit fini.

CONDE : a) Nom donné à divers apprêts composés de haricots rouges.
b) Petits gâteaux feuilletés, recouverts de glace royale et d'amandes.

CONFIRE : a) Conserver au vinaigre, à l'alcool, au sucre, à l'huile, certains légumes ou fruits (cornichons, câpres, fruits confits, cerises, etc.)
b) Cuire et conserver une viande dans sa graisse (confit de porc, de canard, d'oie, etc.)

CONSOMME : Bouillon enrichi, concentré et clarifié.

CONTI : Nom donné à divers apprêts composés de lentilles. Synonyme ESAÜ.

CORAIL : Partie rouge orangé de l'estomac des crustacés ou des coquilles Saint-Jacques.

CORDON : Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.

CORNE : Ustensile plat en matière plastique, permettant de débarrasser une préparation de son récipient (crème, sauce, etc.).

CORNET : Triangle de papier sulfurisé enroulé en cône, servant de réservoir, permettant de décorer des entremets.

CORPS : Elasticité d'une pâte après pétrissage, le corps est lié à la quantité et à la qualité de gluten de la farine utilisée.

COULIS : Purée liquide de légumes, de fruits, de crustacés, exemple : coulis de tomates, de fraises, de bisque de homard, etc.

COUP DE FEU : a) Préparation ayant subi une exposition trop brutale de la chaleur.
b) Temps consacré au service et plus particulièrement à la période la plus active.

COURONNE : a) Dressage de viande, côtes ou carré d'agneau en couronne.
b) Dressage en moule à savarin souvent utilisé pour le riz en légumes ou en dessert. (TURBAN)

COURT-BOUILLON : Cuisson liquide, aromatisée, dans laquelle on fait cuire les poissons et divers légumes.

COUVERT : (À)
Action de cuire avec un couvercle posé sur un récipient de cuisson.

COUVERTURE : Chocolat riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie.

CRAPAUDINE : (En)
Manière spéciale d'accommoder des pigeons, cailles.... Découpés par le dos et aplatis en forme de «crapaud», les volailles sont rôties sur le gril.

CRECY : Nom donné à diveres préparations comportant des carottes, exemple : purée, potage, etc.

CREME : (Fleurette)
Crème fraîche liquide, contenant 35% de matière grasse. Utilisée en cuisine comme en pâtisserie, notamment pour réaliser la crème chantilly.

CREPE : Fine galette de pâte de forme ronde cuite dans une poêle ou sur une plaque.

CREPINE : Membrane de l'intestin de porc, utilisée pour envelopper divers apprêts, exemple : crépinettes.

CRIBLE : Tamis.

CROUPION : Dernière vertèbre à laquelle sont rattachées les plumes de la queue des oiseaux.

CROUSTADE : Petites croûtes de formes diverses, réalisées en pâte à foncer, feuilletage ou en pain de mie, servant à recevoir une préparation.

CROUTONS : Pain de mie taillé de formes diverses utilisé en garniture, socles, présentation, etc.

CRU : (À)
Exécuter une préparation à partir d'un produit cru.

CUISSON : a) Action de cuire.
b) Désigne également le liquide dans lequel cuit un aliment.

CUISSON : (En chemise)
Cuisson d'un aliment dans son enveloppe naturelle.

DAUBE : Appellation ancienne des viandes cuites en ragoût ou braisé.

DAUBIERE : Récipient de cuisson en terre, en fonte ou en cuivre étamé, utilisé pour les cuissons longues au four (bœuf en daube)

DARIOLE : Petite préparation cuite dans un moule à peine évasé (moule à baba).

DARNE : Tranche épaisse de 2 à 3 centimètres d'un poisson rond.

DECOCTION : Faire bouillir dans de l'eau des éléments aromatiques pour en extraire tous les arômes.

DECOUVERT : (À)
Exécuter une cuisson sans couvercle.

DEGRE :
a) (DEGRE BAUME) Ancienne mesure effectuée avec un pèse-sirop ou aréomètre, exemple : sirop à 18°c baumé.
b) (DENSITE) Nouvelle mesure effectuée avec un réfractomètre, exemple : sirop à 1260 : ces mesures servent à évaluer la proportion de sucre dans un liquide.

DENT DE LOUP : Croûton de pain de mie taillé en forme de triangle, toasté servant de décor au bord d'un plat.

DES : Tailler un aliment en cubes.

DESSERTE : Ensemble des denrées qui restent non consommées après le service.

DETREMPE : Mélange de farine et d'eau, base de la fabrication d'une pâte feuilletée.

DORURE : Composition à base d'oeufs et d'eau légèrement salés, fouettés, que l'on passe au pinceau à la surface de certaines pâtes, favorisant après cuisson la présentation.

DUBARRY : Nom donné à divers apprêts comportant du chou-fleur.

DUXELLES : Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon ou de l'échalote ciselé et du persil haché (base de nombreuses farces).

EBAUCHOIR : Petit outil servant au modelage de sujets en pâte d'amandes.

EBULLITION : Mouvement d'un liquide à une température voisine de 100°c.

ECONOME : Outil utilisé pour éplucher des légumes ou des fruits.

ECUMOIRE : Ustensile à longue queue composé d'un disque aplati percé de trous, servant à décanter des aliments et à retirer l'écume qui se forme à la surface d'un liquide.

ELEMENTS : Substances alimentaires différentes les unes des autres, qui constituent les mets et les préparations de cuisine et de pâtisserie.

EMINCEUR : Couteau de cuisine servant principalement à émincer.

EMPOIS : Combinaison gluante que forme l'amidon avec l'eau chaude, qui est à la base des liaisons à la farine et à la fécule.

EMULSION : Préparation obtenue en foisonnant deux produits qui ne sont pas miscibles entre eux, exemple : huile et eau.

EMPREINDRE : Réaliser un décor sur un Rhodoïd pour le transférer sur un entremets (décor).

EMULSION : C'est le mélange de substances qui ne sont pas miscibles entre elles, exemple : huile et eau.

ENTONNOIR : Ustensile conique servant à transvaser des liquides.

ENTREMETS : Plat servi entre le rôti et le dessert.

EPICES : Substances aromatiques sèches, exemple : poivre, girofle, muscade, etc.

ESTRAGON : Herbes aromatique, indispensable à la réalisation de la sauce béarnaise.

ERGOT : Petits ongles pointus placés derrière les pattes des oiseaux mâles.

ESSENCE : Liquide obtenu par la distillation de substance végétale, utilisé pour parfumer des préparations.

ETAMINE : Tissu aux mailles fines, utilisé pour passer (filtrer) les jus, sauces, coulis, etc.

ETOUFFEE : (À l')
Cuisson se faisant à très court-mouillement, en vase clos.

EXSUDAT : Jus obtenu après une cuisson lente à l'étuvée.

ETUVE : Enceinte chauffante servant à la pousse des pâtes levées ou à permettre la déshydratation des maringues.

EXSUDAT : Liquide qui s'échappe d'une viande après cuisson ou lors de sa décongélation.

FARCE : Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés, assaisonnés et parfois liés, utilisé pour la confection de quenelles, pâtés, de terrines ou pour garnir certaines viandes.

FAVORITE : Nom donné à divers apprêts comportant des haricots verts.

FERREE : Se dit d'une grillade dont le quadrillage est brûlé ce qui donne un goût amer.

FILET : a) Partie la plus délicate d'un animal (filet de boeuf, de volaille, de poisson).
b) Quelques gouttes de citron ou de vinaigre ajoutées dans une préparation.

FLEURONS : Petites pièces de feuilletage de formes diverses, exemple : croissant, poisson, etc. servant de garniture à certains mets.

FLORENTINE : Nom donné à diverses préparations comportant des épinards.

FOND :
a) Bouillon aromatique servant à la confection de sauce.
b) Pâte ou pâtisserie servant à la confection de gâteaux (fond de tarte, génoise, meringue)

FOND BLANC : Bouillon blanc obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau ou de volaille.

FOND BRUN : Bouillon brun obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau, de boeuf, de gibier.

FONDRE :
a) Liquéfier par la chaleur un corps gras, le chocolat ou le sucre.
b) Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation. Voir ETUVER.

FONTAINE : Farine disposée en tas dans lequel on creuse le centre permettant de mettre en son milieu les divers ingrédients entrant dans la recette.

FOUR : Enceinte de cuisson pouvant être à chaleur statique, à air pulsé ou à vapeur.

FRENEUSE : Nom donné à diverses préparations comportant des navets, Ex: purée, potage.

FRICASSEE : Cuisson correspondant à un ragoût à blanc.

FRITEUSE : Appareil pourvu d'un panier égouttoir amovible permettant de faire cuire un aliment dans un bain d'huile.

FRITOTS : Petits beignets de produits divers servis salés, exemple : cervelle, poisson, etc.

FRITURE :
a) Bain d'huile d'une friteuse.
b) Poissons entiers cuits en friture, exemple : friture d'éperlans, de goujons, etc.

FUMET :
a) Fond de base de cuisine (fumet de poisson)
b) Arôme qui se dégage d'une préparation culinaire.

FUSIL : Ustensile composé d'un manche et d»une mèche cannelée servant à entretenir le fil de la coutellerie.

GANACHE : Crème de base de la pâtisserie, composée de chocolat, de crème fraîche et/ou de beurre utilisée pour garnir des entremets, fourrer des bonbons, etc.

GARNITURE :
a) AROMATIQUE : Végétaux destinés à renforcer la saveur d'une préparation culinaire, exemple : carottes, oignons, poireaux, bouquet-garni, céleri, ail, etc.
b) APPELLATION : Eléments divers placés autour d'une pièce de viande, de volaille, de poisson, déterminant le nom du mets servi.

GASTRIQUE : Caramel décuit (vinaigre ou jus de citron) entrant dans la composition des sauces aigres-douces.

GASTRONORME : Récipient correspondant aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisine (bac inox, plaque et grille de pâtisserie).

GELATINE : Gelée incolore et inodore présentée sous forme de feuilles transparentes de 2g, fabriquée à partir d'éléments collagènes d'animaux.

GELEE : Eléments gélifiant en poudre blanche ou brune permettant la réalisation d'entrées froides portant le nom d'aspics.

GIGUE : Ou cuissot, cuisse des grosses pièces de gibier.

GLACE : (De viande)
Substance sirupeuse obtenue par la réduction d'un fond de base de cuisine.

GLACE : (Royale)
Mélange de sucre glace et de blancs d'oeufs servant de décor en pâtisserie.

GODIVEAU : Farce fine de viande et de graisse, avec laquelle on façonne des quenelles.

GONDOLE : Pliage spécifique donné aux serviettes pour présenter les poissons dans le plat de service.

GOUJONNETTES : Languettes taillées dans des filets de poissons.

GRIL : Plaque de cuisson nervurée utilisée pour la cuisson de viandes et de poissons grillés.

GRAILLONS : Morceaux de gras frits.

GRAINE : a) Etat d'un sucre cuit insuffisamment graissé qui se cristallise.
b) Etat de blancs d'œufs trop ou mal battus, qui laissent apparaître une quantité de petits grains.

GRAND-FROID : (Passer au)
Congélateur.

GRENADIN : Morceaux de filet de veau coupés en tranches épaisses.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point : Il s'agit d'une méthode d'assurance qualité permettant la maîtrise de la qualité des produits alimentaires. La démarche HACCP consiste à mettre en place des procédures de contrôle afin d'identifier les dangers, de prévenir les risques et de définir les mesures préventives à mettre en place afin de garantir l'hygiène lors de l'élaboration et la distribution des produits destinés à l'alimentation collective et commerciale.

HACHOIR : Ustensile mécanique ou électrique servant à hacher.

HÂTELET : (ou attelet)
Brochette métallique surmontée d'un motif et ornée d'aliments décoratifs, utilisée pour décorer des pièces de boucherie, de gibier, de poisson.

HERBES : Plantes aromatiques et fines herbes utilisées en cuisine (persil, menthe, romarin, thym, etc.).

JABOT : Poche formée par le renflement de l'œsophage, que possèdent les oiseaux, et dans laquelle la nourriture séjourne avant de passer dans l'estomac.

JARDINIERE : Taillage de légumes (carottes, navets) en bâtonnets de 4 cm de long et de 4 mm de section ; servis en mélange avec haricots verts et petits pois.

JULIENNE : Taillage de carottes, navets, truffes, jambon, poivrons, etc. en filaments de 6 cm de long et de 1 mm de section.

JUS : a) Liquide élaboré issu du déglaçage d'une cuisson.
b) Le suc qui s'écoule d'une substance alimentaire pressée, exemple : jus d'herbes, jus d'orange ou de citron, jus de viande, etc.

LAMINOIR : Machine permettant d'abaisser une pâte.

LECHEFRITE : Plaque de four servant à récupérer le jus de cuisson des pièces embrochées ou cuites sur grille.

LEGUMERIE : Local réservé au traitement des légumes.

LARDONS : Morceaux de poitrine de porc coupés en bâtonnets plus ou moins gros.

LECHES : Fines bandes de viande, détaillées dans un morceau maigre que l'on retrouve au centre de certaines terrines ou pâtés.

LEVAIN : Pâte obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau, que l'on laisse pousser pour ensemencer le pain dit «au levain».

LEVURE : Champignon qui produit la fermentation par transformation des glucides.

LIAISON : Technique culinaire destinée à donner une certaine consistance à un liquide en employant un produit liant.

LIT : Synonyme de couche ou d'épaisseur d'une préparation sur laquelle on pose un aliment.

MACEDOINE : Taillage de légumes (carottes, navets) en dés de 3 mm de section; servis en mélange avec haricots verts, petits pois.

MAÏZENA : Farine de maïs.

MANCHE : Extrémité de l'os d'une côte, d'une cuisse ou d'une aile de volaille, de l'os d'un gigot qui a été dégagé de sa chair pour recevoir après cuisson une papillote ou un manchon.

MANDOLINE : Ustensile de cuisine «Coupe-légumes» servant à tailler les légumes en tranches ou à les râper, exemple : chips, gaufrettes, paille, etc.

MARIANE : Nom donné à diverses préparations comportant du potiron, exemple : purée, potage, etc.

MARINADE : Liquide condimenté dans lequel on laisse séjourner plus ou moins longtemps soit des viandes, des abats, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits, le but étant d'aromatiser et d'attendrir.

MARINIERE : Mode de préparation des coquillages en particulier des moules, que l'on cuits au vin blanc.

MARMELADE : Compote de fruits réduit à l'état de purée.

MARMITE : Récipient de cuisson à bord droit muni d'un couvercle, utilisé pour cuire diverses préparations dans un liquide.

MARMITE : (Petite)
On appelle ainsi un potage clair, sorte de pot-au-feu, servant à la fabrication de nombreux potages et soupes.

MARYSE : Spatule en caoutchouc munie d'un manche en bois permettant de corner.

MASSE : Mélange de plusieurs ingrédients, servant de base à la fabrication d'une crème ou d'une pâte.

MATELOTE : Poisson cuit ou poché dans un vin rouge ou blanc, dont la garniture est toujours composée de lardons, champignons escalopés et oignons grelot glacés avec en présentation un crouton frit en forme de cœur pointé de persil.

MATIGNON : Garniture aromatique suée au beurre composée de céleri, de carottes, d'oignons taillés en paysanne, de jambon cru et d'un bouquet garni. Elément d'accompagnement d'apprêts braisés ou poêlés.

MEDAILLON : Préparations diverses de forme ronde et légèrement épaisses présentées froides ou chaudes, exemple : foie gras, veau, volaille, langouste, etc.

MESCLUN : Mélange de plusieurs variétés de salades.

MERINGUE : Pâte de pâtisserie composée en général d'un poids de sucre double des blancs montés en neige.

MIGNONNETTE : Poivre en grains noir, concassé.

MIREPOIX : Garniture aromatique composée de carottes et d'oignons taillés en gros dés, s'utilise en ajout dans la cuisson des viandes.

MIX : Mélange de divers ingrédients qui entre dans une composition glacée (glace, crème glacée, etc.)

MIXEUR : Appareil électrique servant à broyer et à mélanger des denrées alimentaires.

MOUSSELINE : (Crème)
Pâtissière beurrée utilisée dans la confection de nombreux desserts, exemple : fraisier, paris-brest, etc.

MOUSSELINE : (Sauce)
Sauces émulsionnées froides ou chaudes, que l'on complète avec de la crème fouettée, exemple : hollandaise, mayonnaise, etc.

MOUSSELINE : a) Farce fine de volaille, de poisson, de crustacés... additionnée de crème.
b) tissu à mailles fines utilisé pour filtrer une préparation ou pour enfermer des éléments aromatiques. Voir NOUET.

MUSARD : Nom donné à diverses préparations comportant des flageolets, exemple : purée, potage, etc.

NAGE : Court-bouillon aromatisé dans lequel on cuit crustacés, coquillages ou poissons, qui sont ensuite servis dans leur cuisson.

NAPPAGE : Gelée de fruits (jaunes ou rouges) utilisée pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits et à divers entremets.

NAPPE : (À la)
a) Monter en température à 80°c, à feu vif en vannant, une crème anglaise pour arriver à une semi coagulation des jaunes sans les cuire et obtenir ainsi une liaison.
b) Obtenir l'épaississement d'une crème fraîche en la portant à ébullition pour en faire évaporer l'eau.

NOISETTE : a) On désigne par ce nom, une petite tranche ronde prise dans le filet, le carré ou le gigot du mouton ou de l'agneau.
b) Fruit du noisetier ou coudrier.

NOISETTE : (Beurre)
Se dit d'un beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette.

NOISETTE : (Pommes)
Pommes de terre levées à la cuillère ronde en forme de noisettes, cuites au beurre, légèrement rissolées.

NOUET : Petit carré de tissu (mousseline) dans lequel on enferme en le nouant divers ingrédients destinés à parfumer.

ORIGAN : Plante aromatique appelée aussi marjolaine.

OURA : Trappe permettant d'évacuer la buée d'un four.

PANNEQUET : Petites crêpes garnies de préparations salées ou sucrées, pliées en quatre.

PANADE :
a) Sorte de soupe ou bouillie faite de pain.
b) Appareil à base de farine, de pommes de terre, de pain utilisé pour la confection d'une farce à quenelles.

PANNE : Graisse qui entoure les rognons et le filet de porc, et qui une fois fondue fournit un excellent saindoux.

PANOUFLE : Peau de ventre de l'agneau, du lapin, etc.

PANURE : Mie de pain tamisée.

PAPILLOTE : Petit manchon en papier blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.

PAPILLOTE : (En)
Cuisson d'un aliment fermé hermétiquement dans une feuille de papier.

PARURE :
a) Partie utilisable résultant du parage d'un produit. Voir PARER.
b) En pâtisserie, ce sont des chutes de gâteaux, pâtes, biscuits, etc.

PATON : Morceau de pâte non encore détaillé.

PAUPIETTE : Fine tranche de viande, de poisson, garnie d'une farce, roulée et cuite.

PAYSANNE : Taillage de légumes en petites tranches carrées de 4 mm.

PARMENTIER : Nom donné à diverses préparations comportant de la pomme de terre, exemple : purée, potage, etc.

PEIGNE : (À decor)
Ustensile de pâtisserie en métal muni de dents destiné à dessiner des stries.

PELUCHE : (Pluche)
Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.

P.M : Pour mémoire.

PERSILLADE : Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché, exemple : tomate provençale.

PERSILLEE : Se dit d'une viande de boeuf qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles.

PILON : a) Sur une volaille, partie mince de la cuisse.
b) Ustensile utilisé pour écraser ou travailler divers ingrédients dans un mortier.

PINCEE : Petite quantité prise entre le pouce et l'index.

PISTOLES : Pastilles de chocolat de couverture.

POELE : Ustensile de cuisine en métal, à longue queue, servant à sauter des aliments.

POELON : Casserole en cuivre à bord haut dont la queue est creuse, servant uniquement à la cuisson du sucre.

POINT : a) (De fumée) C'est la température à laquelle un corps gras commence à se décomposer, en noircissant et en dégageant une fumée âcre appelée « acroléine ».
b) (De fusion) C'est la température à partir de laquelle un corps gras se liquéfie.

POINTE : Petite quantité de condiment ou d'épice pouvant tenir sur la pointe d'un couteau.

PUITS : Synonyme de FONTAINE.

QUADRILLAGE : a) Marques que l'on fait à l'aide d'un couteau sur certaines préparations panées pour en favoriser la présentation.
b) Marques effectuées lors de la caramélisation des protéines d'une viande cuite sur un gril à barreaux.

QUICHE : Mot lorrain désignant une tarte salée.

Q. S : L'abréviation Q S signifie « Quantité Suffisante ».

RÂBLE : Morceau allant du bas des côtes jusqu'aux jointures des cuisses du lapin et du lièvre.

RACK : Râtelier utilisé pour le rangement des planches à découper.

RACHEL : Nom donné à diverses préparations comportant des Artichauts, exemple : purée, potage, etc.

RAGOUT : Mode de cuisson mixte, les ragoûts sont des préparations à base de viande, de volaille, ou de poisson, coupés en morceaux réguliers, cuites à brun ou à blanc.

REDUCTION : (Réduire)
Concentrer les saveurs d'un liquide en évaporant l'eau par ébullition.

REPERE : a) Colle faite de farine, d'eau et de blancs d'oeufs, utilisée pour fermer (luter) hermétiquement un récipient.
b) Coller les détails d'un décor de plat.

RHODOÏD : Feuille en plastique semi-rigide et transparente.

ROBE : (Des champs)
Se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée.

ROGNONNADE : Morceau de longe de veau comportant le rognon.

ROGNURE : Chutes de gâteau, de biscuit ou de pâte crue. Voir PARURE.

RONDEAU : Récipient de cuisson rond, à parois verticales peu hautes, muni de deux poignées et d'un couvercle. (Faitout)

ROUELLE : a) Tranche épaisse de forme ronde taillée dans le cuisseau de porc, de mouton, de dinde ou jarret de veau.
b) Tranches rondes de légumes (oignon, carotte, navet, pommes de terre).

ROULEAU : Ustensile de forme cylindrique, utilisé pour abaisser une pâte.

ROUX : Mélange de matière grasse et de farine en quantité égale, cuit à blanc, blond ou brun, servant de liaison aux sauces de même couleur.

ROYALE : Préparation faite à partir d'œufs et d'un consommé, aromatisée et colorée par une purée de légumes. Elle est pochée au bain-marie puis détaillée en petits dés ou losanges, servant de garniture à certains potages.

RUBAN : État d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même (génoise, pâte à choux, etc.).

RUSSE : Casserole ronde à bord droit et haut, munie d'une queue.

SABAYON : Crème mousseuse, à base de jaunes d'œufs, de sucre, de vin ou d'alcool, fouettée et chauffée au bain-marie (sauce d'accompagnement ou glaçage de certaines préparations).

SAINDOUX : Graisse de porc fondue.

SALAMANDRE : Appareil de cuisson électrique ou à gaz servant à glacer, gratiner ou caraméliser certaines préparations.

ST GERMAIN : Nom donné à divers apprêts comportant des pois verts, synonyme de Clamart.

SALMIS : Ragoût de gibier, essentiellement bécasse, faisan, perdreau, pigeon, pintade et canard.

SALMIGONDIS : Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.

SALAISON : Opération qui consiste à immerger des aliments dans du sel ou de la saumure pour les conserver longtemps.

SALPICON : Préparation composée d'éléments coupés en petits dés.

SAPIDE : Préparation goûteuse, (contraire d'insipide).

SAUMURE : Solution de sel marin, souvent additionnée de sucre, de salpêtre et d'aromates dans laquelle on immerge les aliments destinés à être conservés par salaison.

SELLE : Morceau allant du bas des côtes aux cuisses de certains animaux : agneau, chevreuil, biche, etc.

SIFFLET : Tailler des légumes en les tronçonnant en biseaux.

SILPAT : Toile fabriquée en fibre de soie couverte de silicone. Elle remplace le papier cuisson et supporte de nombreux passages au four.

SIROP : Solution concentrée de sucre dans de l'eau.

SOMMITE : Bourgeons de certains légumes tels que chou-fleur, brocoli, chou-romanesco.

SOT-L'Y-LAISSE : Morceau fort délicat car très fondant, se situant sur la carcasse d'une volaille à la jointure de la cuisse.

SONDE : Appareil servant à déterminer la température à cœur d'un produit.

SPATULE : Ustensile utilisé pour remuer ou étaler une préparation.

SOUBISE : Nom donné à de nombreux apprêts comportant des oignons en purée (sauce, farce, purée, etc.).

SUBRIC : Petite croquette faite d'éléments déjà cuits (viande, foie de volaille ou légume) liée de sauce béchamel, d'oeufs, de farine sautée au beurre, servie en entrée ou en garniture.

SUCS : Substances nutritives, ou jus, obtenues par la cuisson des viandes, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée. Ce sont les sucs qui caractérisent les sauces.

SUPRÊME : a) Blanc de volaille, de gibier ou filet de poisson fin. (sole, barbue, etc.).
b) Velouté auquel on ajoute de la crème fraîche.
c) Quartier d'agrume pelé à vif.

TAILLAGE : Le taillage consiste à calibrer des légumes dans un format que conditionne une recette.

T. P. T : (Tant pour tant)
Expression employée en pâtisserie et signifie : Tant d'amandes poudre pour TANT de sucre.

TALMOUSE : Petite tartelette ou chausson feuilleté, garnis de fromage, servis en entrée chaude.

TAMIS : Ustensile composé d'un cercle métallique et d'un grillage plus ou poins fin, servant à éliminer les grumeaux et les impuretés d'un produit.

THERMOMETRE : Instrument destiné à mesurer la température.

TIMBALE : Croustade de pâte (sèche, feuilletée) garnie d'éléments de boucherie ou de fruits de mer en sauce donnant son nom à la timbale, exemple : timbale de ris de veau.

TOAST : Tranche de pain de mie légèrement grillée.

TOASTEUR : Grille-pain.

TOUR : Meuble sur laquelle est disposée un plan de travail en granit pouvant être réfrigéré.

TOURNEDOS : Pièce de bœuf taillée dans le corps du filet préalablement bardé et ficelé.

TOURTIERE : Plaque métallique ronde et épaisse.

TRANCHEUR : Machine à trancher, servant à découper un produit en tranches plus ou moins fines.

TRONCONS : Morceaux réguliers obtenus en taillant un aliment de forme allongée, exemple : tronçons de carottes, de poireaux, de turbot, etc.

TURBAN : Mode de dressage qui présente une préparation en couronne.

UNILATERALE : Cuisson faite sur un seul côté, exemple du poisson.

VENAISON : Terme général désignant une grosse pièce de gibier à poil.

VELOUTE : a) Fond blanc de veau, de volaille ou de poisson lié avec un roux, servant de base à de nombreuses sauces dérivées.
b) Potage lié, passé à l'étamine, d'un aspect lisse et onctueux.

VERGEOISE : Variété de sucre roux.

VERJUS : Suc acide de raisin utilisé comme ingrédient de sauce.

VERT-CUIT : Se dit du point de cuisson d'un élément servi à peine cuit, exemple : légumes vert-cuits. Le canard au sang est servi vert-cuit.

VERT-PRE :
a) Se dit de viandes grillées garnies de pommes paille et de bouquets de cresson, servies avec un beurre maître d'hôtel.
b) Poisson ou volaille nappés de sauce verte.

ZESTE : Partie colorée de l'écorce des agrumes, que l'on prélève à l'aide d'un zesteur ou d'un économe.

ZISTE : Partie blanche de l'écorce des agrumes qui se trouve juste sous le zeste et qui est amer, d'un goût désagréable et inutilisable.

TERMES CULINAIRES

ABAISSER : Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

ABRICOTER : A l'aide d'un pinceau, recouvrir une tarte ou un entremets d'une mince couche de confiture, de nappage ou de gelée pour lui donner un aspect brillant.

ACCOMMODER : (Apprêter)
Préparer un mets de manière à le conditionner pour sa mise en cuisson et son assaisonnement.

ACIDIFIER : Ajouter à une préparation du jus de citron ou du vinaigre.

ACIDULER : Ajouter un élément acide (jus de citron ou vinaigre) à une préparation afin de parfaire son goût ou d'empêcher son oxydation.

AFFRITER : Frotter une poêle chaude avec du gros sel pour la remettre en état de service.

AFFÛTER : Rendre plus tranchante la lame d'un couteau en l'usant sur une meule.

ALCOOLISER : Ajouter un alcool à un sirop, une crème, une sauce pour la parfumer.

APLATIR : Rendre plus mince, à l'aide d'une batte à côtelettes une petite pièce de viande, pour casser les fibres musculaires et faciliter sa cuisson.

APPAREILLER : Réunir ensemble des biscuits, afin de les tailler à la même dimension. Mise en forme de légumes avant ou après cuisson pour une meilleure présentation, exemple : botte, fagot de haricots verts ou d'asperges.

AROMATISER : Parfumer une préparation à l'aide de liqueur, d'alcool ou d'aromates.

ARROSER : Mouiller une viande au four en cours de cuisson avec son jus et sa graisse pour limiter son dessèchement.

ASSAISONNER : Ajouter à une préparation sel, poivre, épices, condiments, aromates, vinaigre ou huile pour en relever la saveur.

ASSOUPLIR : Rendre souple, malléable une matière grasse en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Cela peut aussi se faire en malaxant la matière grasse avec les mains.

BARDER : Envelopper de lard gras une pièce de viande, de volaille ou de gibier pour éviter son dessèchement pendant la cuisson.

BATTRE : Travailler vigoureusement au fouet une préparation pour lui donner homogénéité et légèreté.

BEURRER :
a) Enduire un ustensile (moule, plat, etc.) de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau pour favoriser le démoulage.
b) Adjonction de parcelles de beurre à la finition d'une sauce, d'un potage pour l'adoucir et l'assaisonner.
c) En pâtisserie, incorporer à chaud des parcelles de beurre à une crème pâtissière, foisonner après refroidissement (fabrication de la crème beurrée)

BLANCHIR :
a) Ebouillanter quelques minutes dans de l'eau, rafraîchir puis égoutter certains produits (choux verts, etc.) pour en retirer l'âcreté.
b) Pour les viandes, démarrer à l'eau froide, écumer à l'ébullition, afin d'éliminer les impuretés ou l'excédent de sel.
c) Fouetter vigoureusement jaunes et sucre pour la réalisation des crèmes (anglaise, pâtissière, etc.).

BLONDIR : Colorer légèrement un aliment dans un corps gras jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

BLOQUER :
a) Faire prendre une préparation au grand-froid.
b) Se dit, lors de la mise au point d'une couverture, lorsqu'elle passe de l'état pâteux à l'état solide.

BOULER : Rouler des boules de pâte dans le creux des mains et effectuer un mouvement circulaire, de façon à obtenir des boules régulières (pâte brisée, à brioche, etc.)

BRAISER : Cuire lentement au four dans une braisière, à court mouillement, (bœuf, choux, endives).

BRIDER : Passer, à l'aide d'une aiguille à brider, une ficelle à rôti à travers une volaille pour maintenir les pattes et les ailerons afin d'en favoriser la présentation.

BROSSER : Enlever à l'aide d'une brosse, l'excédent de farine ou de sucre sur une abaisse de pâte.

BROUILLER : Cuisson progressive d'œufs battus, remués à l'aide d'une spatule en bois.

CANNELER :
a) Tailler de petits sillons, à l'aide d'un canneleur, à la surface de certains fruits ou légumes pour favoriser la présentation.
b) Se dit d'une abaisse de pâte qui est découpée avec un emporte-pièce dentelé.

CARAMELISER :
a) Pincer les sucs d'une viande pour la fabrication de jus.
b) Chemiser un moule avec un sucre cuit au caramel.
c) Faire prendre couleur au sucre que l'on a saupoudré sur une préparation.
d) Ajouter du caramel à une préparation pour la parfumer.

CERNER : Inciser la peau d'une pomme avant de la cuire.

CHABLONNER : Dresser un appareil à fours secs à l'aide d'un appareil à calibrer le dosage.

CHÂTRER : Retirer la nageoire centrale de la queue des écrevisses ou des langoustines afin d'éliminer le boyau intestinal.

CHAUFROITER : Napper de sauce chaud-froid (velouté réduit additionné de gelée) viandes, volailles ou poissons.

CHEMISER : Tapisser un moule de gelée, d'abricotine, de pain de mie, de biscuit, de papier sulfurisé, etc. afin d'en faciliter le démoulage.

CHINOISER : Filtrer une sauce ou un jus au chinois.

CHIQUETER : Pratiquer de petites entailles sur les bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, brisée) à l'aide d'un couteau d'office, pour en favoriser la présentation et la pousse.

CISELER :
a) Tailler en petits dés oignons ou échalotes.
b) Tailler en menus morceaux les fines herbes, poireaux, etc.

CITRONNER :
a) Frotter la surface de certains fruits ou légumes avec du citron pour éviter l'oxydation.
b) Ajouter un jus de citron à la finition d'une sauce (aciduler)

CLARIFIER :
a) Eliminer les particules en suspension d'un bouillon en incorporant de la viande hachée et des blancs d'œufs afin de le rendre clair.
b) Faire fondre lentement un beurre afin de pouvoir le décanter et le séparer du petit lait.
c) Séparer le blanc du jaune d'un œuf.

CLOUTER :
a) Oignons piqués de clous de girofle.
b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de truffe, de langue écarlate, d'anchois, de lard gras, etc.

COLLER : Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par l'addition de gelée ou de gélatine, (gelée, sauces froides, mousses de viande, de poisson et de légumes déjà cuits, mousses de fruits, bavarois, moscovite, etc.).

COLORER : Donner une couleur à l'aide de colorants alimentaires, ou par caramélisation des sucs à des préparations.

COMPOTER : Cuire au beurre à feu doux oignons, poivrons, etc. jusqu'à leur déliquescence.

CONCASSER :
a) Hacher grossièrement persil, tomates, etc.
b) Couper grossièrement os ou arêtes de poissons.

CONCENTRER : Faire réduire par évaporation des fonds de base (viandes, poissons, etc.) Voir CORSER.

CONCHER : Broyer dans une concheuse.

CONDIMENTER : Rehausser, à l'aide d'épices et de condiments une préparation.

CONFIRE :
a) Conserver dans du sel, de l'alcool, du vinaigre ou de l'huile des fruits ou des légumes.
b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en plus concentré (fruits confits).

CONTISER : Inciser légèrement à cru, une viande ou un poisson pour faciliter la cuisson ou pour y incruster par exemple des lamelles de truffe.

CORDER : Résultat d'une pâte ou d'une purée qui devient élastique.

CORNER : Récupérer à l'aide d'un ustensile souple, toute la préparation restante dans un récipient.

CORSER : Concentrer par réduction la saveur d'une préparation liquide. Voir CONCENTRER.

COUCHER : Dresser sur plaques à pâtisseries, à l'aide d'une poche, des choux, éclairs, meringues.

CREMER :
a) Crème ajoutée à une préparation pour en parfaire le velouté et la liaison.
b) Travailler vigoureusement du beurre pour lui donner une consistance crémeuse.

CREVER : Plonger le riz 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée pour éliminer une partie de l'amidon, favorisant ainsi la cuisson du riz dans le lait.

CUIRE : Marquer en cuisson un aliment.

CUIRE : (À l'anglaise)
Légumes cuits dans une grande quantité d'eau salée.

DEBARRASSER : Vider dans un récipient de grandeur appropriée le contenu d'un plat, de cuisson ou autre.

DEBRIDER : Enlever après cuisson les ficelles de « bridage » d'une volaille.

DECANTER :
a) Retirer les éléments aromatiques d'une préparation.
b) Retirer (réserver) une viande cuite de son fond ou sauce de cuisson.
c) Transvaser doucement un liquide que l'on laisse reposer pour en retirer le dépôt ou les impuretés. Voir CLARIFIER.

DECERCLER : Retirer le cercle d'une tarte, d'un entremets ou de petits gâteaux montés en cercle.

DECORER : Agrémenter un plat avec différents éléments décoratifs.

DECORTIQUER : Retirer la carapace d'un crustacé.

DECUIRE : Ajouter un liquide à la cuisson d'un sucre pour l'amener à une température inférieure.

DEGLACER : Dissoudre les sucs de viande caramélisés au fond d'un récipient à l'aide d'un liquide (vin, eau, etc.).

DEGORGER :
a) Saler certains légumes crus pour éliminer partiellement l'eau de végétation (concombre, tomate, etc.).
b) Immerger à l'eau courante viandes, abats, poissons pour éliminer les impuretés et les parties sanguinolentes.

DEGOURDIR : Amener des ingrédients réfrigérés à la température ambiante de la cuisine pour qu'ils retrouvent leurs qualités plastiques et pour les travailler plus facilement.

DEGRAISSER :
a) Retirer la graisse de la surface d'un bouillon ou d'une sauce.
b) Eliminer sur une viande la graisse en excès.

DEGUISER : (Fruits)
Enrober de sucre cuit des fruits farcis de pâte d'amandes parfumée.

DEGUSTER : Goûter la saveur d'un aliment, d'une préparation, d'un mets, en analysant ses qualités organoleptiques.

DEHOUSSER : Extraire la membrane cornée (la housse) des gésiers de volailles.

DELAYER : Dissoudre une substance dans un liquide chaud ou froid.

DEMOULER : Retirer une préparation d'un moule.

DENERVER :
a) Enlever les parties nerveuses (aponévroses) d'une viande.
b) Retirer les tendrons des cuisses de volailles ou oiseaux depuis les pattes.

DENOYAUTER : Oter le noyau d'un fruit, (cerise, olive) à l'aide d'un «dénoyauteur »

DENTELER : Découper en forme d'arc de cercle le pourtour d'une tarte marguerite à l'aide d'un couteau.

DEPOUILLER :
a) Eliminer la peau qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce ou d'un potage.
b) Retirer la peau de certains animaux (lapin, lièvre, anguille, sole, etc.).

DEROBER : Enlever la peau (robe) des fèves, pommes de terre, tomates, etc.

DESARÊTER : Retirer les arêtes d'un poisson.

DESOSSER : Retirer les os d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un gibier à cru ou après cuisson.

DESSALER : Eliminer partiellement ou totalement le sel de certains aliments. Voir DEGORGER.

DESSECHER : Eliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la chauffant. (Ex : pâte à choux, purée, etc.).

DETAILLER : a) Couper des légumes, des fruits, de la viande ou du poisson selon une taille précise.
b) Couper dans une abaisse de pâte des formes à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.

DETENDRE : Rendre un appareil, une sauce ou une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide.

DETREMPER : Faire absorber à de la farine une quantité mesurée de liquide.

DEVELOPPER : Accroissement du volume d'une pâte par l'effet de la levure lors de la fermentation, ou lors de la cuisson.

DORER : Etendre de la dorure (œuf + eau + sel) à l'aide d'un pinceau sur une pâte afin de favoriser la coloration après cuisson.

DOUBLER : Mettre une deuxième plaque sous la plaque de cuisson pour éviter aux pièces de trop cuire dessous.

DRESSER : Disposer harmonieusement sur un plat ou assiette les éléments d'une préparation culinaire.

EBARBER : a) Eliminer les nageoires d'un poisson.
b) Oter les barbes d'un coquillage, (moule, huître)
c) Eliminer les filaments de blanc coagulé d'un oeuf poché.

EBOUILLANTER : Plonger un aliment dans de l'eau bouillante pour raffermir ses tissus ou pour faciliter son épluchage.

ECAILLER : a) Débarrasser un poisson de ses écailles.
b) Eliminer les écailles des pattes des volailles.

ECALER : a) Retirer la coquille des œufs durs.
b) Retirer la coquille de certains fruits (noix, noisettes, etc.).

ECORCHER : Arracher la peau à un poisson (anguille), un gibier (étourneau).

ECOSSER : Enlever l'enveloppe (cosse) de certains légumes (petits pois, fèves, etc.).

ECUMER : Enlever l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides.

EDULCORER : Adoucir un apprêt en lui ajoutant du sucre ou du miel.

EFFEUILLER : a) Détacher (glisser) à l'aide des doigts, les «feuilles» de la chair d'un filet de poisson cuit.
b) Retirer les feuilles une à une des salades ou des herbes aromatiques.

EFFILER : a) Retirer les fils des haricots verts.
b) Tailler en lamelles les amandes et les pistaches.
c) Retirer l'intestin d'une volaille, afin de faciliter sa conservation.

EGERMER : Partager les gousses d'ail en deux, pour en extraire le germe.

EGOUTTER : Mettre un aliment dans une passoire pour en éliminer l'excédent d'eau.

EGRAPPER : Séparer de la rafle (pédoncule et pédicelle) les grains de raisin, de groseille, de cassis.

EGRENER : a) Détacher les grains d'une grappe, d'un épi.
b) Séparer après cuisson les grains de riz beurrés à l'aide d'une fourchette, pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

EMBOSSER : (ou pousser)
En charcuterie, remplir des boyaux à l'aide d'une canule.

EMBROCHER : Enfiler sur une broche ou une brochette les aliments avant cuisson.

EMIETTER : Réduire en petites parcelles (miettes) certains aliments cuits.

EMINCER : Tailler en fines tranches les légumes, les fruits ou la viande.

EMONDER : Voir MONDER.

EMULSIONNER : Provoquer la dispersion d'un produit dans un liquide dans lequel il n'est pas miscible

ENFOURNER : Mettre, dans un four, des préparations prêtes à cuire.

ENROBER : Recouvrir uniformément un aliment en le nappant ou en le trempant (pâte à frire, sauce, chocolat, fondant, etc.).

ENVOYER : Expression impérative formulée par l'aboyeur, lorsqu'un plat est réclamé par les serveurs.

EPLUCHER : Débarrasser les légumes et les fruits des parties non comestibles.

EPONGER : Retirer l'excédent d'humidité de certaines denrées égouttées.

EQUEUTER : Retirer la queue des fruits ou de certains légumes.

ESCALOPER : a) Tailler en biais des tranches fines de viande, de poisson, (escalope).
b) Couper les champignons en morceaux en biaisant, de façon à leur donner une forme arrondie.

ETIRER : a) Allonger un sucre cuit en le repliant sur lui-même plusieurs fois afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.
b) Détendre une volaille crue en tirant pattes et ailes, phase préliminaire de l'habillage.

ETUVER : Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation.

EVIDER : Creuser des légumes ou des fruits pour en retirer une partie de la pulpe avant de les farcir.

EXPRIMER : Extraire le jus d'un fruit ou d'un légume en le pressant.

FACONNER : Donner une forme à une pâte ou à une matière (façonner des croissants).

FAISANDER : Suspendre un gibier, qui vient d'être tué, pendant plusieurs jours dans un endroit frais, pour en attendrir les chairs et obtenir une saveur particulière.

FARCIR : Garnir de farce une préparation (pâtes, poissons, viandes).

FARDER : Colorer un sujet à l'aide d'un pinceau.

FARINER : a) Recouvrir un aliment de farine avant de le cuire.
b) Saupoudrer de farine un moule ou un tour pour éviter aux préparations de coller.

FERRER : Se dit d'une grillade cuite sur un gril trop chaud, dont la caramélisation des protéines est trop élevée (brûlée). Ce qui la rend indigeste et toxique.

FESTONNER : a) Disposer sur le bord d'un plat des éléments décoratifs (citrons cannelés, fleurons, etc.).
b) Découper le bord d'une pâte en dents arrondies (Pithiviers).

FICELER : Entourer de ficelle une viande, un légume, un poisson afin de les maintenir pendant la cuisson.

FILETER : Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau filet de sole.

FILTRER : Passer une préparation liquide au chinois (étamine).

FLAMBER : a) Passer à la flamme une volaille pour éliminer les duvets (siccots).
b) Arroser un mets chaud d'alcool et l'enflammer pour rehausser le goût.

FLAQUER : Ouvrir un poisson rond par le dos pour en retirer l'arête.

FLEURER : Saupoudrer légèrement un tour ou un moule pour éviter que la pâte n'y adhère.

FOISONNER : Battre une crème, un sorbet pour en augmenter le volume et le rendre plus léger.

FONCER : a) Garnir le fond ou les bords d'un moule ou d'une terrine, de pâte, de lard, etc.
b) Garnir le fond d'un récipient d'une garniture aromatique.

FONDRE : a) Cuire au beurre un légume doucement à couvert. (ETUVER)
b) Chauffer un aliment pour qu'il passe de l'état solide à l'état liquide.

FOUETTER : Battre vivement à l'aide d'un fouet un appareil pour le rendre plus homogène, des blancs pour les monter en neige, une crème pour la rendre légère.

FOULER : Passer une préparation au chinois en appuyant avec un pochon pour en extraire tous les sucs.

FOURRER : Garnir l'intérieur de certaines préparations, exemple : omelettes fourrées, chocolat fourré.

FRAISER : (ou fraser)
Pousser et écraser une pâte à foncer sur un marbre avec la paume de la main pour incorporer les ingrédients sans donner d'élasticité à la pâte.

FRAPPER : Refroidir très rapidement une préparation (crème, appareil, etc.).

FREMIR : Chauffer un liquide à la limite de l'ébullition.

FRIRE : Cuire un aliment par immersion dans un corps gras chaud.

GARNIR :
a) Remplir avec une préparation un fond de tarte, des choux, etc.
b) Disposer des éléments dans une préparation, disposer les légumes à côté ou autour du plat principal.

GLACER :
a) Cuire des petits oignons, des carottes ou des navets tournés avec de l'eau, du sel, du sucre qui, après évaporation, donne un sirop qui les enrobe et les fait briller à blanc, à blond ou à brun.
b) Recouvrir le dessus d'un gâteau de fondant, de glace royale ou de sucre glace.
c) Enduire une pièce de viande de jus de cuisson et la soumettre à l'action de la chaleur (four ou gril) pour obtenir une pellicule brillante.
d) Colorer à la salamandre, la surface d'une sauce ou d'une crème.

GOMMER : Passer de la gomme arabique fondue à l'aide d'un pinceau sur des petits fours chauds pour leur donner de la brillance (Ex : macarons).

GRAINER :
a) Blancs d'oeufs fouettés dont la masse forme des grains.
b) Se dit d'un sucre cuit qui cristallise. Voir MASSER.
c) Se dit d'un fondant trop chauffé.
d) Se dit d'une crème anglaise trop cuite.

GRAISSER :
a) Enduire un moule, une plaque de matière grasse pour empêcher qu'une préparation attache lors de la cuisson.
b) Ajouter du glucose ou de la crème de tartre à un sucre lors de sa cuisson pour éviter qu'il ne cristallise.

GRATINER : Dorer la surface d'une préparation saupoudrée de chapelure ou de fromage râpé, en la soumettant à l'action de la chaleur (four ou salamandre).

GRILLER :
a) Soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante d'un gril.
b) Faire dorer au four des amandes.

HABILLER : a) Phase préliminaire (étirer, flamber, écailler, parer, vider) une volaille ou un gibier à plumes.
b) Phase préliminaire (ébarber, écailler, laver, éponger) un poisson.

HACHER : Réduire un aliment en menus morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un hachoir.

HISTORIER : Décorer des fruits et des légumes pour valoriser la présentation.

IMBIBER : Arroser certains gâteaux avec un sirop parfumé d'un alcool, d'une liqueur pour les rendre moelleux et aromatisés. Voir PUNCHER.

IMPRIMER : Marquer l'emprunte d'un sujet dans de l'amidon ou de la plastiline pour en reproduire sa forme.

INCISER : Pratiquer à l'aide d'un couteau de petites entailles sur les poissons destinés à être grillés ou frits.

INCORPORER : Ajouter un élément à une préparation.

INCRUSTER : Marquer la surface d'une pâtisserie ou d'une confiserie d'un décor à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir ou d'un découpoir.

INFUSER : Mettre dans un liquide bouillant une substance aromatique pour lui communiquer son arôme.

JOINTOYER : Boucher les interstices de diverses pâtisseries, pour les rendre plus présentables.

LARDER : Introduire du gras de barde à l'aide d'un lardoire dans une viande trop maigre pour lui donner du moelleux.

LEVER : a) Prélever les filets d'un poisson. Voir FILETER.
b) Augmenter le volume d'une pâte par fermentation.

LIER : Epaissir un fond, une sauce ou un potage en ajoutant une liaison.

LIMONER : Eliminer les impuretés et les parties sanguinolentes de certains aliments (cervelle, filet de poisson, etc.).

LISSER : a) Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet pour la rendre lisse.
b) Rendre lisse à l'aide d'une spatule la surface d'un entremets à la crème.

LUSTRER : Recouvrir de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau un aliment pour lui donner un aspect brillant.

LUTER : Fermer hermétiquement un récipient à l'aide d'une pâte morte. Voir REPERE.

LYOPHILISER : Mode de conservation de certains aliments.

MACARONNER : Mélanger en retombant une masse, jusqu'à obtention de la consistance d'un appareil à macaron.

MACERER : Faire tremper des éléments crus, séchés ou confits dans un liquide (vin, alcool, liqueur, sucre) pour qu'ils s'imprègnent du parfum.

MALAXER : Travailler une substance pour la ramollir ou l'assouplir.

MANCHONNER : Dégager la chair du haut des côtes, pilons ou ailes de volaille pour favoriser la présentation et permettre après cuisson d'y placer une papillote ou un manchon.

MARBRER : Liserets de fondant coloré faits au cornet sur un fondant blanc, rayé au couteau pour donner un aspect de marbre.

MARINER : Mettre à tremper une viande un gibier ou un poisson dans un liquide aromatique pour attendrir et parfumer sa chair.

MARQUER : Démarrer la cuisson d'un aliment.

MASQUER : Recouvrir uniformément un entremets ou le fond d'un plat de sauce, de crème ou de gelée.

MASSER : Se dit d'un sucre qui cristallise en cours de cuisson. Voir GRAINER ou TOURNER.

MATURER : Laisser reposer un mix pendant quelques heures au froid pour qu'il s'épaississe et affine ses qualités gustatives.

MELANGER : Incorporer (mêler) plusieurs ingrédients.

MERINGUER : Masquer ou décorer de meringue un dessert.

MIJOTER : Cuire lentement à feu doux.

MIXER : Pulvériser des ingrédients pour obtenir une purée ou une mousse (potage, farce fine, etc.).

MONDER : (Emonder)
Eliminer la peau de certains fruits ou légumes en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante tomates, pêches, amandes, etc.

MONTER : Battre au fouet une préparation afin d'incorporer de l'air ou une matière grasse pour en augmenter son volume (blancs en neige, mayonnaise, etc.).

MONTER : (au beurre)
Incorporer de petites parcelles de beurre froid dans une sauce chaude en fin de préparation pour la rendre lisse et brillante.

MORTIFIER : Laisser rassir (maturer) une viande afin qu'elle s'attendrisse.

MOUILLER : Ajouter un liquide (eau, vin, fond) à une préparation pour en favoriser la cuisson.

MOULER : Mettre une substance dans un moule pour lui donner une forme.

MOULINER : Réduire en purée des fruits ou des légumes à l'aide d'un moulin à légumes.

MOUSSER : Travailler un appareil pour qu'il soit plus léger et mousseux.

MOUTARDER : Ajouter de la moutarde à une préparation.

NACRER : Première phase du riz pilaf: Ajouter le riz à la matière grasse en chauffant lentement sans coloration. Le riz prend une teinte proche de la nacre.

NAPPER : Recouvrir uniformément une préparation de sauce, de coulis, de crème ou de gelée.

PANACHER : Mélange de deux ou plusieurs ingrédients de même nature mais de goût et de couleur différents.

PANER : Enrober un aliment de chapelure ou de mie de pain après l'avoir passé dans l'anglaise, dans la moutarde ou dans un beurre clarifié.

PARER : Supprimer les parties non comestibles d'une viande, d'une volaille, d'un poisson ou d'un légume.

PARFUMER : Ajouter à une préparation un arôme (épices, condiments, aromates, vin ou alcool).

PARTIR : Démarrer la cuisson d'un aliment, synonyme de marquer.

PASSER : Filtrer une préparation liquide au chinois.

PELER : Retirer la peau d'un fruit, d'une pomme de terre cuite en « robe des champs ».

PELER : (À vif)
Retirer la peau de certains agrumes à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que la chair apparaisse.

PELUCHE : (Pluche)
Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.

PETRIR : Malaxer les ingrédients d'une pâte pour la rendre homogène.

PILER : Réduire en poudre ou en pâte dans un mortier ou pilon certaines substances.

PINCER :
a) Faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson.
b) Faire de petites crêtes sur le bord d'une tarte à l'aide d'une pince à tarte.
c) Faire saisir fortement une viande dans un corps gras.

PIQUER :
a) Introduire dans une viande des lardons gras ou de l'ail à l'aide d'une aiguille à piquer.
b) Faire des petits trous dans une pâte avec une fourchette ou à l'aide d'un piquevite, pour l'empêcher de faire des cloques.

PLAQUER : Disposer dans une plaque à rôtir des éléments à cuire.

POCHER : Cuire un aliment dans un liquide à une température légèrement inférieure à celle de l'ébullition.

POÊLER : Cuire une viande blanche en la plaçant dans un plat creux garni d'une MATIGNON le tout cuit à couvert au four. Ce mode de cuisson évite le dessèchement de la pièce à traiter.

POINTER : Laisser fermenter une pâte levée dès la fin du pétrissage pour qu'elle double de volume avant de la rompre.

POUSSER : Laisser développer une pâte levée sous l'action d'une chaleur tempérée.

PUNCHER : Synonyme d'IMBIBER.

QUADRILLER :
a) Marquer la surface d'un aliment sur un gril.
b) Tracer avant cuisson des losanges avec le dos d'un couteau sur des éléments panés (escalopes, côtelettes, etc.).
c) Disposer de petites bandes de pâtes en croisillons sur une tarte. Voir RIOLER.
d) Faire des croisillons caramélisés sur un dessert à l'aide d'un fer rougi.

RAFFERMIR : Donner plus de fermeté, de consistance à une pâte ou à un appareil en le passant au froid.

RAFRAÎCHIR : Mettre un aliment dans de l'eau froide pour le refroidir instantanément.

RAIDIR : Débuter la cuisson d'une viande dans un corps gras, à feu modéré, sans coloration, pour raffermir les chairs.

RÂPER :
a) Tailler en filaments à l'aide d'une râpe certains éléments (gruyère, carottes, etc.)
b) Réduire en poudre certaines substances (chocolat, muscade, etc.).

RASSIR : Laisser reposer au réfrigérateur les viandes de boucherie avant leur emploi, afin d'attendrir les chairs.

RAYER : Faire un décor avec une lame de couteau ou une fourchette sur une pâte après l'avoir dorée (Pithiviers, chaussons, éclairs, etc.).

RECHAUFFER : Remonter en température un aliment qui est refroidi.

RECTIFIER : Corriger l'assaisonnement d'un mets après l'avoir goûté.

REDUIRE : Diminuer par ébullition le volume d'un liquide pour l'épaissir ou renforcer ses arômes.

REFROIDIR : Abaisser rapidement la température d'une préparation.

REGENERER : Réchauffer un plat cuisiné à l'avance (réfrigéré, congelé, sous-vide), sans en modifier l'aspect ni la saveur.

RELÂCHER : a) Ajouter à une préparation épaisse un volume de liquide pour la consistance désirée.
b) Terme utilisé quand une farine, pas suffisamment cuite, perd de son pouvoir liant dans une sauce.

RELEVER : Renforcer le goût d'une préparation à l'aide de condiments ou d'épices.

REMONTER : Redonner, à l'aide d'un fouet, l'homogénéité à une sauce émulsionnée qui a divisé.

RESERVER : Mettre de côté une préparation chaude ou froide pour l'utiliser ultérieurement.

RETOMBER : Se dit d'une pâte ou d'un appareil qui redescend après être monté.

REVENIR : Faire sauter un aliment dans de la matière grasse en lui donnant une coloration plus ou moins brune.

RIOLER : Croiser en diagonale des bandes de pâte sur une pâtisserie, exemple : conversation, etc.

RISSOLER : Faire cuire des pommes de terre (cocottes, châteaux, noisettes) saisies dans un corps gras.

ROMPRE : Rabattre une pâte levée en la repliant plusieurs fois sur elle-même pour en chasser le gaz carbonique et ainsi arrêter momentanément la fermentation.

RÔTIR : Cuire au four ou à la broche une viande, une volaille ou un gibier.

SABLER : Mélanger beurre et farine, jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant la texture du sable.

SAIGNER : a) Laisser s'écouler le sang d'un animal que l'on vient de tuer.
b) Enfoncer la pointe d'un couteau entre les yeux d'un gros crustacé cuit dans un liquide, pour que s'égoutte l'intérieur.

SAISIR : Débuter la cuisson d'un aliment à une température très élevée dans de la matière grasse, pour coaguler les protéines. Cette opération cicatrise et colore l'aliment.

SALER : Mettre du sel sur ou dans une préparation.

SANGLER : a) Turbiner une crème glacée ou un sorbet dans une sorbetière.
b) Passer un moule au grand-froid avant de le garnir d'appareil à glace.

SATINER : Lors de la réalisation de sucre tiré ou soufflé, c'est le fait d'étirer le sucre cuit entre les mains afin de lui donner un aspect satiné (nacré).

SAUCER : Napper de sauce d'accompagnement.

SAUPOUDRER : Recouvrir la surface d'un gâteau, d'une préparation de sucre glace, cacao, chapelure, fromage râpé, etc.

SAUTER : Cuire avec de la matière grasse, dans un plat à sauter ou une poêle, de petites pièces de boucherie, de poisson ou de légume.

SERRER : Fouetter énergiquement en fin de montage, d'un mouvement circulaire, certaines fabrications afin d'obtenir une bonne tenue (blancs d'oeufs, chantilly, mayonnaise)

SINGER : Saupoudrer de farine des éléments revenus dans un corps gras afin d'assurer une liaison après mouillement et cuisson.

SONDER : Vérifier la cuisson d'un plat à l'aide d'une aiguille à brider.

SOUDER : Presser légèrement deux abaisses de pâte, humectées d'eau ou de dorure pour qu'elles restent collées pendant la cuisson.

STERILISER : Procédé de longue conservation, obtenu par la destruction de la flore microbienne par des procédés physiques (chaleur, radiations, ultraviolet) ou chimiques (antiseptique).

STRIER : Tracer des stries à la surface de certains gâteaux à l'aide d'une fourchette, d'un couteau ou d'un peigne.

SUER : Chauffer tout en remuant un aliment dans un corps gras pour en rehausser le goût en faisant évaporer l'eau de végétation.

TABLER : Travailler sur un marbre de la couverture de chocolat pour la descendre en température (environ 29 à 32°c)

TAILLER : Synonyme de DECOUPER.

TAMISER : Passer un produit au travers d'un tamis pour éliminer les grumeaux ou les impuretés.

TAMPONNER : Beurrer la surface d'une sauce, d'un potage ou d'une crème pour éviter la formation de peau par dessèchement.

TAPISSER : Disposer des éléments sur le bord et le fond d'un moule, pour en décorer l'extérieur après démoulage.

TEMPERER : Amener à température ambiante une préparation ayant subi une cuisson ou un refroidissement.

TOMBER :
a) Réduire un liquide de cuisson (fond, jus) jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
b) Cuire un légume dans un mouillement beurré jusqu'à évaporation du liquide.

TORREFIER : Faire chauffer jusqu'à coloration un aliment pour en transformer son goût.

TOURER : Méthode de pliage de la pâte feuilletée effectué sur un tour.

TOURNER :
a) Tailler de forme régulière et arrondie certains légumes pour en favoriser la présentation et régulariser la cuisson, exemple : pommes de terre, champignons, etc.
b) Se dit d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient.

TRAVAILLER : Battre, pétrir, mélanger vigoureusement une crème, une pâte ou un appareil afin d'obtenir légèreté, homogénéité, onctuosité.

TREMPER :
a) Immerger certains légumes ou fruits secs afin de les réhydrater.
b) Enrober divers bonbons avec de la couverture, du fondant, etc.

TRONCONNER :
a) Couper certains légumes en gros morceaux (tronçons de carottes, de poireaux).
b) Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de roussette, de turbot).

TROUSSER :
a) Pratiquer une petite incision dans les flancs d'une volaille pour en maintenir les pattes.
b) Piquer l'extrémité des pinces d'écrevisses ou de langoustines à la base de la queue pour en favoriser la présentation.

TRUFFER : Garnir, farcir de truffe, on dit également clouter ou piquer pour inciser dans un aliment des petits bâtonnets de truffe.

TURBINER : Faire prendre un appareil à glace ou à sorbet dans une sorbetière. Voir SANGLER.

VANNER : Remuer une préparation pour homogénéiser pendant le refroidissement et éviter la formation d'une peau.

VIDELER : Replier avec les doigts les bords d'une pâte pour en accentuer la soudure ou faire un rebord.

VIDER : Extraire les viscères d'une volaille, d'un poisson d'un gibier.

VOILER : Recouvrir de sucre filé certaines pièces de pâtisserie (croquembouche, bombe, fruit givré)

ZESTER: Prélever, à l'aide d'un couteau, la peau colorée des agrumes (citron, orange).

LA COUTELLERIE


CANNELEUR


TRIANGLE


ÉCONOME


CUILLÈRE PARISIENNE


COQUILLEUR


CISEAUX POISSONS


CISEAUX VOLAILLE


ÉCAILLEUR


COUTEAU CHEF


SPATULE INOX


ÉMINCEUR


FOURCHETTE CHEF


FILET DE SOLE


FEUILLE


COUTEAU D'OFFICE


SCIE À OS


AIGUILLES À BRIDER


FUSIL

L'OUTILLAGE

L'OUTILLAGE CUISINE



FOUET À BLANCS



FOUET À SAUCE



LOUCHE



SAUTEUSE



ARAIGNÉE



CHINOIS



ÉTAMINE



MESURE



PINCE SERVICE



DÉNOYAUTEUR



COUPES ŒUFS



MOULIN À LÉGUMES



MANDOLINE



PLANCHES À DÉCOUPER

L'OUTILLAGE PÂTISSERIE



PLAQUE À PATISSERIE



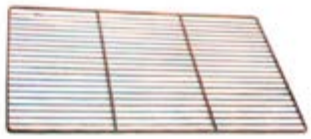
CORNE



ROULEAU



SPATULE



GRILL A PATISSERIE



TOURTIÈRE



PINCE À TARTE



PŒLON À SUCRE



TAMIS



ZESTEUR CANNELEUR



SONDE



PIQUE VITE



CERCLE



PÈSE SIROP



THERMOMÈTRE



GRATTOIR



SAUPOUDREUSE



PINCEAU

LA BATTERIE DE CUISINE



RONDEAU PLAT



MARMITE



RONDEAU HAUT



BRAISIÈRE



TURBOTIÈRE



POISSONNIÈRE



PASSOIRE À PIED



PASSOIRE À QUEUE

LA BATTERIE DE CUISINE



CALOTTE



POÊLE À POISSON



FRITEUSE



CUL-DE-POUL



POÊLE À FRIRE



RUSSE



BAHUT



POÊLE À CRÈPES



SAUTOIR



PLAQUE À DÉBARRASSER



POÊLE À OMELETTES



SAUTEUSE



PLAQUE À RÔTIR



POÊLE À BLINIS

LE MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE

LES MIXERS PLONGEANTS

DÉFINITION :

Ces appareils légers et maniables ont l'avantage de travailler directement dans les récipients de cuisson en limitant de ce fait les manipulations.

UTILISATION

- Le mixeur permet de réduire en purée les aliments pour la fabrication de potages, de purées, de sauces, de veloutés, etc.
- Le fouet permet de mélanger les purées, de battre les œufs, de monter les blancs d'œufs en neige, de monter les mayonnaises, etc.



SECURITÉ

- Maintenir toujours l'appareil plongé pendant son fonctionnement.
- Débrancher immédiatement après chaque utilisation.
- Vérifier périodiquement le bon état du couteau.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer, désinfecter après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE TRANCHEUR



DÉFINITION :

Le trancheur permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.

PRINCIPE

Le trancheur permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.

SECURITÉ

- Équipé d'un protège lame et d'un pousse talon à griffes, cet appareil présente une sécurité d'emploi incontestable, mais que ne saurait palier l'inattention.

Attention !
2/3 des accidents sont dus aux trancheurs

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Remettre la lame à zéro.
- Nettoyer les différentes pièces après chaque utilisation.
- Rincer, essuyer, remonter la machine.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

LE COUPE LÉGUMES



DÉFINITION :

Le coupe légumes permet, en combinant entre eux plateaux, grilles et râpes, de réaliser de nombreuses sortes de découpes différentes.

PRINCIPE

Ouvrir l'appareil, placer le ou les disques nécessaires au travail à réaliser (râpe, couteau, grille, etc.) refermer.
TRANCHAGE/EMINÇAGE/EFFILAGE/RÂPAGE.

SECURITÉ

- Utiliser impérativement le poussoir.
- Des équipements de protection et de sécurité ont été mis en place, protection, contacteur. Certains appareils sont munis en cas d'arrêt d'urgence d'un «bouton coup de poing».
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Les plateaux, grilles et râpes doivent être soigneusement lavés et désinfectés après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

LE HACHOIR À VIANDE



DÉFINITION :

- Permet comme son nom l'indique de hacher toutes les viandes pour la confection des farces diverses et des steacks hachés.

PRINCIPE

- Monter le corps du hachoir en insérant la vis sans fin, le couteau en veillant à ne pas le mettre à l'envers, la grille en fonction de la grosseur du hachage à réaliser, puis viser l'écrou du corps sans excès.
- Fixer le hachoir sur l'appareil, puis utiliser le poussoir pour amener la viande vers le fond de la goulotte.

SECURITÉ

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, risque d'échauffement.
- Utiliser impérativement le poussoir.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

NOTA
une stérilisation du corps de hachage doit être faite avant chaque utilisation.

LE ROBOT COUPE



DÉFINITION :

- La grande vitesse de rotation des couteaux permet de confectionner en quelques secondes, des farces fines diverses, des beurres composés, etc.

PRINCIPE

Mettre dans la cuve du robot coupe la lame puis les ingrédients, mettre le couvercle. La vitesse de rotation du couteau et le temps sont fonction de la finesse du travail qui est à réaliser.

SECURITÉ

- Un mécanisme d'arrêt automatique bloque l'appareil dès qu'on lève le couvercle.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE BATTEUR MÉLANGEUR



DÉFINITION :

- Le batteur mélangeur fait partie des outils indispensables : son utilisation est la base du pétrissage, du malaxage et du battage. D'autres fonctions sont possibles par l'apport d'accessoires complémentaires (coupe légumes, hachoir, etc.)

PRINCIPE

Mettre dans la cuve du batteur mélangeur les ingrédients nécessaires à la recette, puis remonter celle-ci en position de travail à l'aide du levier. Un variateur de vitesse permet de commander la vitesse de l'action mécanique.

PÉTRISSAGE	« CROCHET »
MALAXAGE	«FEUILLE»
BATTAGE	«FOUET»

SECURITÉ

- Des équipements de protection et de sécurité ont été mis en place, grille de protection, contacteur de cuve, cas d'urgence «bouton coup de poing».

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

NOTA
Certains appareils peuvent recevoir en option un système de chauffage, un chariot porte cuve et un racleur de cuve.

LE PRESSE AGRUMES



DÉFINITION :

- Le presse agrumes permet d'extraire le jus des agrumes (orange, citron, pamplemousse) en filtrant les pépins.

PRINCIPE

Un moteur entraîne un cône cranté, l'agrume coupé en deux est maintenu à l'aide de la main (frotté) de façon à éclater les membranes qui renferment le jus du fruit.

SECURITÉ

- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LA CENTRIFUGEUSE



DÉFINITION :

La centrifugeuse permet de réaliser des jus de différents fruits ou légumes.

PRINCIPE

La centrifugeuse par action mécanique pulvérise le légume ou fruit et la force centrifuge permet de séparer le jus de la pulpe.

SECURITÉ

- Un mécanisme d'arrêt automatique bloque l'appareil dès qu'on lève le couvercle.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE BLENDER



DÉFINITION :

Le blender est l'outil approprié pour mixer les liquides (potages, sauces, coulis, etc.)

PRINCIPE

Un moteur entraîne au fond du bol un couteau hélice permettant de pulvériser tous fragments de produits en favorisant un mouvement par brassage du liquide.

SECURITÉ

- Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE LAMINOIR

DÉFINITION :

- Le laminoir est un rouleau de pâtisserie électrique, il permet d'abaisser progressivement mais régulièrement les pâtes



PRINCIPE

Un moteur entraîne deux rouleaux et une manette permet de régler manuellement leur écartement, la combinaison des deux actions avec une rotation de gauche à droite permet de diminuer l'épaisseur de la pâte.

SECURITÉ

- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

Attention !
Malgré les grilles de protection, un grand nombre de mains sont écrasées par les rouleaux.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE COUPE PAIN

DÉFINITION :

- Le coupe pain coupe en tranches régulières tous les pains de forme longue



PRINCIPE

Le pain est inséré dans le manchon vertical de la machine, une lame circulaire, tranche le pain et évacue le morceau.

SECURITÉ

- Haute grille de protection à l'entrée du pain.
- Rideau de protection à la sortie des tranches.
- Grille de protection intérieure interdisant l'approche de la main.
- Arrêt automatique du moteur à l'ouverture du capot.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Eliminer les morceaux de pain et les miettes.
- Nettoyer à sec le corps de l'appareil.

L'ÉPLUCHEUSE À LÉGUMES



DÉFINITION :

L'éplucheuse à légumes (parmentière) est l'outil indispensable pour éplucher en grosse quantité les légumes telles que les pommes de terre, les navets, les carottes, etc.

PRINCIPE

Les parois et le plateau tournant sont abrasifs et agissent par usure à la surface du produit traité comme du papier de verre.

SECURITÉ

- Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement, en cas d'arrêt d'urgence appuyer sur le «bouton coup de poing».

UTILISATION

- Mettre en marche le moteur.
- Ouvrir l'arrivée d'eau.
- Verser le produit à traiter.
- Fermer le couvercle.
- Ne pas laisser tourner plus que nécessaire.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Démonter, laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

L'ESSOREUSE À LÉGUMES



DÉFINITION :

L'essoreuse permet comme son nom l'indique, d'essorer «de retirer l'eau» de légumes à feuilles (salade, épinards, oseille, etc.).

PRINCIPE

Un moteur entraîne une cuve cylindrique perforée et par la force centrifuge le légume à feuilles se débarrasse de son eau.

SECURITÉ

- Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement, en cas d'arrêt d'urgence appuyer sur le «bouton coup de poing».

UTILISATION

- Mettre le produit dans la cuve.
- Insérer la cuve dans l'appareil.
- Fermer le couvercle.
- Mettre en marche.
- Attendre l'arrêt total de la cuve avant de retirer le produit.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Démonter, laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

LE GROS MATÉRIEL

LE FOURNEAU

DÉFINITION :

- Le fourneau traditionnel, est la pièce maîtresse des cuissons de la cuisine.
- Le fourneau « simple service » est composé de 2 feux vifs et d'une plaque de mijotage placés sur un four à chaleur statique.

Le fourneau traditionnel procure à son utilisateur tous les modes de cuisson.



UTILISATION

POCHER **SAUTER** **RISSOLER** **FRIRE**	Cuissons réalisées à l'aide de russes, marmites, rondeaux, sautoirs, sauteuses et bassine à friture, par chauffage direct sur feux vifs ou sur plaque.
MIJOTER **SUER**	Cuissons lentes et régulières réalisées sur la plaque de mijotage.
RÔTIR **POÊLER** **BRAISER**	Cuissons réalisées dans le four statique par rayonnement

NOTA : En fonction de l'importance du restaurant et du nombre de repas à préparer le fourneau simple service peut être composé en « double service » auquel on peut assembler d'autres appareils de cuisson plus spécifiques.
Exemples : Gril ou plaque à snacker, friteuse 1 à 2 bacs, salamandre, zone neutre de dressage, bain-marie, marmite, sauteuse.

LA RÔTISSOIRE

DÉFINITION :

- La rôtissoire est constituée d'un bâti métallique ouvert en façade et comportant généralement des portes en glace trempée. Les pièces à rôtir tournent sur des broches devant les éléments chauffants rayonnants (gaz ou électricité).



FONCTIONNEMENT

- Les éléments chauffants indépendants constitués de tubes de quartz ou résistances blindées sont situés en voûte et sur la paroi verticale de la face arrière.
- Une bonne répartition des rayons infra-rouges est assurée par des réflecteurs généralement en acier inoxydable.
- Les aliments à rôtir sont enfilés sur des broches ou disposés sur des balancelles. Une motorisation assure une faible vitesse de rotation ou de déplacement.

UTILISATION

- En restauration la salamandre sert à la confection,
  de gratins légers, de glaçage de plats, préparation des toasts, etc...

AVANTAGES

- Mise en fonctionnement et utilisation rapide.
- Permet de vérifier d'un simple coup d'œil le traitement du produit.
- Appareil aisément nettoyable pour une bonne hygiène.

NOTA : Généralement utilisée en restauration traiteur, on trouve de plus en plus un regain d'intérêt à cette méthode de cuisson en restauration de self service.

LA PLAQUE À INDUCTION

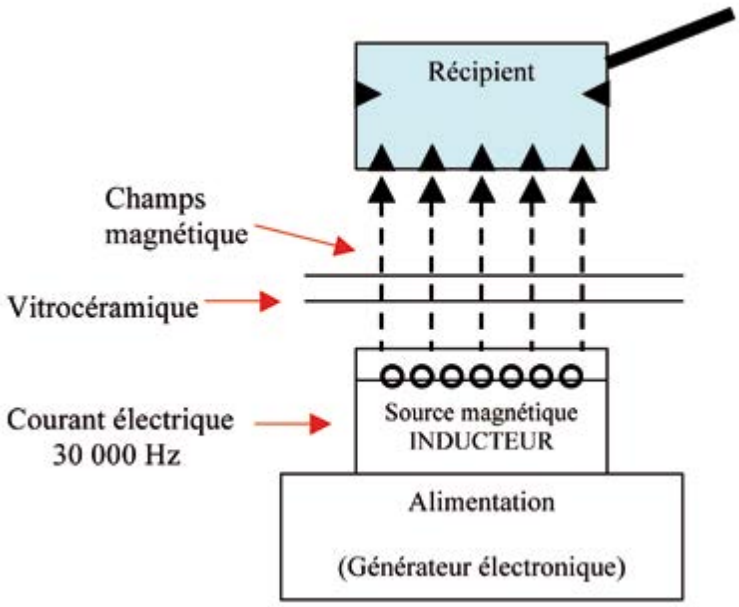
DÉFINITION :

- Avec le foyer à induction, il ne s'agit pas de transmettre la chaleur à l'aliment à cuire à partir d'un foyer par l'intermédiaire d'un récipient, mais de créer cette chaleur dans le corps même du récipient et ce, à l'aide de courants induits.

FONCTIONNEMENT

- Disposée sous la plaque vitrocéramique, une bobine alimentée en courant alternatif par un générateur à hautes fréquences (30 000 Hz), il se forme un champs magnétique autour de spires.
- L'introduction dans ce champ d'une pièce métallique (récipient de cuisson) donne naissance à des températures élevées en surface.

PLAQUE À INDUCTION



- Les récipients de cuisson doivent être parfaitement adaptés. Le choix se portera sur un matériau magnétique tel que le fer, la fonte ou l'acier doux.
- En revanche l'aluminium, l'inox non ferrique et le verre sont à proscrire.

RÉGLAGES

- Les plaques à induction réagissent immédiatement aux réglages. Contact mis, le récipient ferromagnétique posé sur la plaque s'échauffe avec son contenu. Le récipient retiré, la production de chaleur s'arrête immédiatement.
- La plaque vitrocéramique ne s'échauffe pas, c'est le récipient qui est la source de chaleur. Bien sûr, elle chauffe légèrement car le récipient de cuisson lui communique une partie de sa chaleur en retour mais les risques de brûlures sont minimisés.



AVANTAGES

- Economie d'énergie de 40 à 60%.
- Propreté, les projections de cuisson tombent sur une plaque froide.
- Un nettoyage simplifié par un coup d'éponge.
- Ambiance de travail moins surchauffée.
- Les risques de brûlures et d'incendie sont minimisés.
- Souplesse d'utilisation.

INCONVÉNIENTS

- Éviter les chocs sur la plaque vitrocéramique.
- Ne pas laver à grande eau.
- Éviter les produits abrasifs.
- Mettre l'appareil hors tension avant le nettoyage.

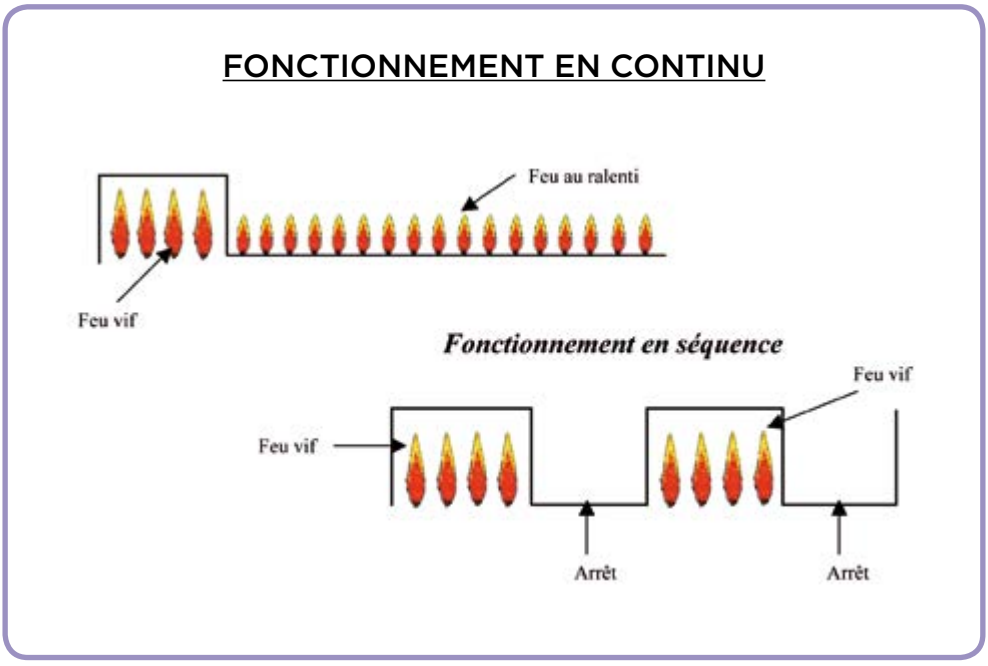
LE BRÛLEUR SÉQUENTIEL

DÉFINITION :

- Le brûleur séquentiel permet de programmer très exactement l'apport de chaleur nécessaire à la cuisson de préparations délicates et de longue durée.

FONCTIONNEMENT

- Pour monter une masse en température, le brûleur ordinaire et le brûleur séquentiel fonctionnent pendant le même temps à plein débit.
- Pour maintenir la température, le brûleur «ordinaire» est mis en position de débit réduit jusqu'à la fin de cuisson.
- Pour maintenir la température, le brûleur «séquentiel» est réglé sur la séquence choisie et, après un temps d'extinction, il se rallume à plein débit, etc.... et cela autant de fois qu'il sera nécessaire.
- Au ralenti il y a une baisse de rendement du brûleur «ordinaire». La distance entre le haut de la flamme et le fond du récipient ayant augmenté, les pertes calorifiques sont plus importantes.
- Par contre, le brûleur «séquentiel» fonctionne par intermittence, toujours au même débit, celui du rendement optimal.
- Lorsque le brûleur «ordinaire» est mis au ralenti, le chauffage se concentre toujours au même endroit, risque d'attachement au fond du récipient. Sur le brûleur «séquentiel», l'apport de chaleur se faisant par intermittence, l'échange calorifique se régularise pendant l'arrêt et la température dans la préparation devient homogène.



SÉQUENCES DE FONCTIONNEMENT

DÉFINITION :

- Le brûleur séquentiel permet de programmer très exactement l'apport de chaleur nécessaire à la cuisson de préparations délicates et de longue durée.

FONCTIONNEMENT

- Sur le brûleur découvert, on peut choisir 5 séquences, à l'intérieur d'un cycle de 30 secondes.

15 / 15 10 / 20 6 / 24 4 / 26 2 / 28

MARMITES OU SAUTEUSES

ALLUMAGE	EXTINCTION	CYCLE
25 s	9 mn 35 s	10 mn
30 s	9 mn 30 s	10 mn
40 s	9 mn 20 s	10 mn
100 s	8 mn 20 s	10 mn
150 s	7 mn 30 s	10 mn
250 s	5 mn 50 s	10 mn

AVANTAGES

- Economie d'énergie.
- Meilleure qualité de cuisson.
- Limite les opérations de surveillance.
- Evite la déformation des récipients de cuisson.
- Supprime (si on le désire) l'ébullition.
- Rend l'atmosphère plus confortable.
- Nettoyage du matériel plus aisé.
- Réduction de perte de poids des produits traités.

LE MICRO-ONDES

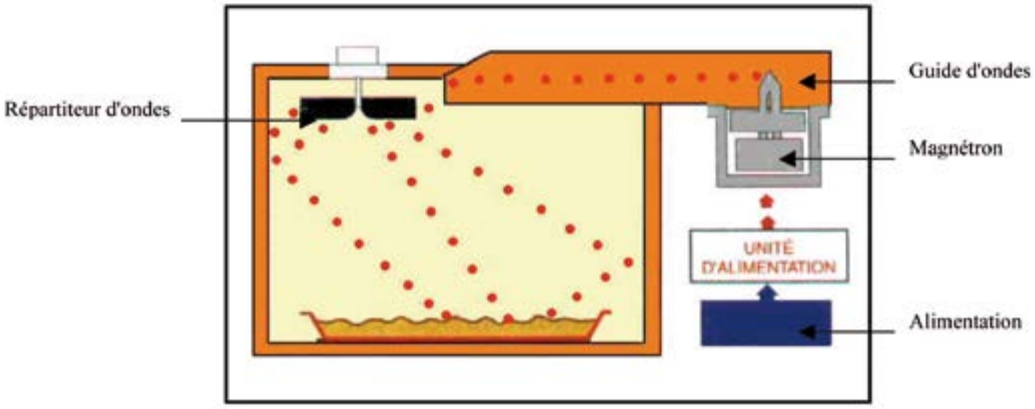
Définition :

- Le four micro-ondes est devenu un outil indispensable en cuisine professionnelle il permet d'effectuer la décongélation de produits, la remise en température de plats cuisinés et d'effectuer certaines cuissons sans qu'il y ait la moindre source de chaleur.

FONCTIONNEMENT

- Dans une enceinte micro-ondes, les ondes électromagnétiques sont produites par un ou plusieurs magnétrons. Les magnétrons transforment l'énergie électrique en énergie de haute fréquence.
- Les ondes se propagent à la vitesse de la lumière (300.000 km / s) et produisent une agitation intermoléculaire atteignant 2.500 milliards de vibrations par seconde. Ces vibrations ont la propriété d'élever rapidement la température du produit à traiter.

SCHÉMA DU MICRO-ONDES



DIFFUSION DES ONDES :

Les ondes sont envoyées par un ou plusieurs guides d'ondes sur un diffuseur rotatif (palet) qui les répartit dans l'enceinte ; réfléchies par les parois métalliques, elles sont concentrées sur le produit alimentaire.

LES ONDES TRAVERSENT CERTAINS MATÉRIAUX :

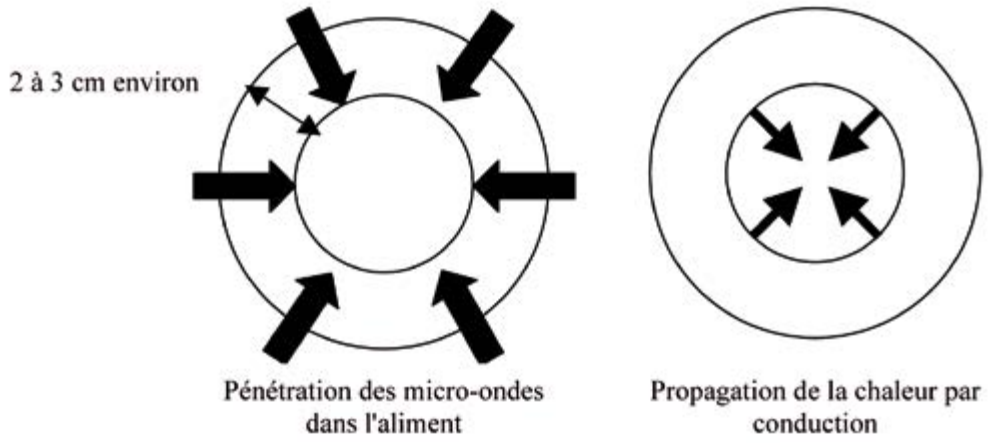
Les ondes traversent ainsi l'air, les matières plastiques, le papier, le carton, la céramique, la faïence et la porcelaine.
C'est donc le CONTENU et non le CONTENANT qui est réchauffé, le récipient, l'air ambiant et l'enceinte du four restent froids.

LES ONDES SONT RÉFLÉCHIES PAR LES MATÉRIAUX MÉTALLIQUES :

La réflexion des ondes entre les matériaux métalliques peut provoquer la dégradation du magnétron. Les nouveaux appareils sont équipés de magnétron avec dôme en céramique pouvant recevoir les récipients métalliques.

LES ONDES SONT ABSORBÉES PAR LES ALIMENTS :

Il y a production de chaleur. Les ondes pénètrent dans les aliments sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Au-delà, la propagation de la chaleur à cœur d'un aliment s'opère par conduction.



UTILISATION

LA DÉCONGÉLATION

Pour éviter le risque d'une surcuisson superficielle, il est préférable de choisir le fonctionnement par séquences: Décongélation, repos, décongélation, repos etc. La plupart des appareils possèdent une touche spéciale.

LA REMISE EN TEMPÉRATURE DES P.C.A.

C'est pour cette utilisation que les micro-ondes trouvent leur principal intérêt, en raison de la rapidité du chauffage.

LA CUISSON

Il est tout à fait possible de cuire dans les enceintes à micro-ondes. Ces appareils ne colorent pas. Toutefois, la coloration des aliments peut se faire à la poêle ou en sauteuse et la cuisson peut être rapidement terminée par micro-ondes.

CONSEILS D'UTILISATION :

Maintenir une propreté méticuleuse à l'intérieur de l'appareil, les déchets alimentaires absorbent l'énergie et réduisent l'efficacité de l'appareil.

Ne pas introduire d'aliments conditionnés dans des récipients hermétiques (bocaux, sachets plastiques, œufs en coquille) car ils peuvent exploser.

Éviter le fonctionnement à vide et l'utilisation d'assiettes décor métallique.



AVANTAGES

- Utilisation rapide et immédiate.
- Améliore les conditions de travail et facilite le service.
- Améliore la qualité hygiénique des préparations.
- Préserve la qualité nutritionnelle des aliments.
- Conserve le goût, la texture et les couleurs.
- Encombrement réduit.
- Utilisation simple.

NOTA : Il existe à présent des fours micro-ondes multifonctions ou «MIXTE».
Exemple : Four à chaleur tournante et micro-ondes.

Trois possibilités d'utilisation:
- Four à chaleur tournante.
- Four micro-ondes.
- Four à chaleur tournante et micro-ondes.

LES FRITEUSES

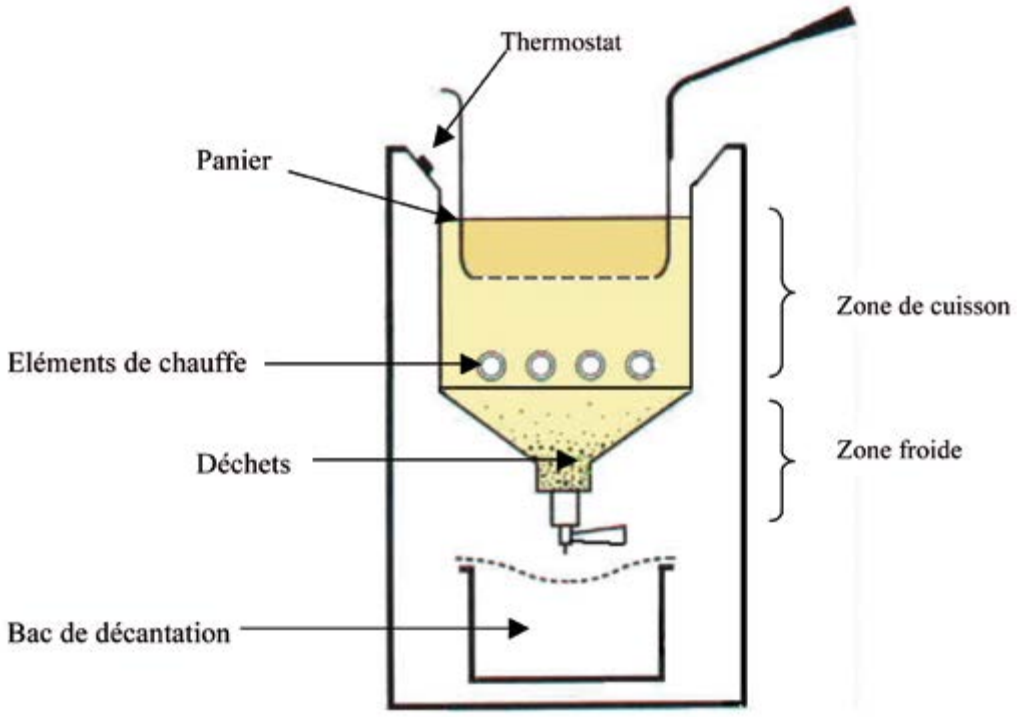
Définition :

- Les friteuses sont des appareils constitués d'une cuve remplie d'huile «bain de friture» dans laquelle sont immergés (friture profonde) des aliments à frire.

FONCTIONNEMENT

- Les friteuses possèdent dans la partie basse de leur cuve, un volume d'huile dont la température doit être inférieure d'au moins 60°c à celle du bain de cuisson.
- Les déchets qui se détachent des aliments, descendent par gravité dans la zone froide et ne sont pas carbonisés, permettant de ne pas dégrader le bain d'huile et prolonge sa durée de vie.
- La montée en température du bain d'huile est effectuée par des résistances électriques ou brûleurs à gaz régulés par un thermostat. Elles sont situées ou immergées au-dessus de la zone froide.
- Un bac de décantation de même contenance que le bain d'huile, permet le filtrage en fin d'utilisation.

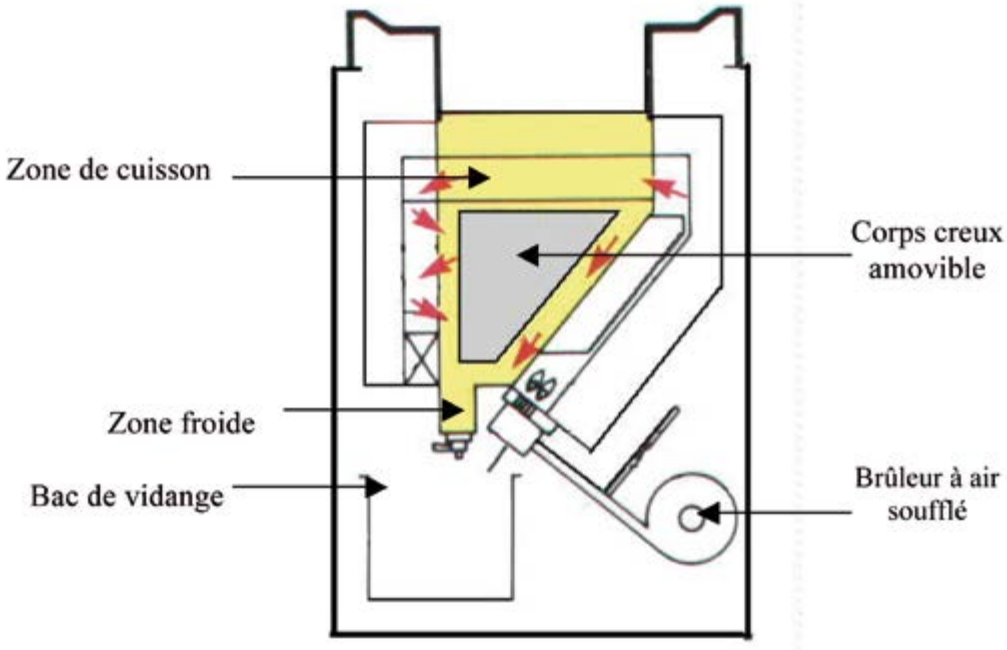
FRITEUSE À ZONE FROIDE



— FRITEUSE À ZONE FROIDE HAUTES PERFORMANCES

DESCRIPTION :

- Certains constructeurs ont adopté une géométrie de cuve particulière permettant d'utiliser une faible quantité d'huile. Un corps creux amovible, peut être installé à l'intérieur de la cuve, il accélère la convection de l'huile.



UTILISATION

Ces appareils permettent toutes les cuissons par immersion dans l'huile.

VIANDES	Croquettes, rissoles, fritots, etc.
POISSONS	Beignets, petites fritures, etc.
LÉGUMES	Pommes croquettes, allumettes, soufflées, etc.
RÔTIR	Beignets de fruits, Pets de nonnes, etc.



RECOMMANDATIONS :

- Choisir un corps gras supportant les températures élevées.
- Vérifier toujours le niveau de l'huile.
- Ne pas mélanger deux corps gras d'origine différente.
- Rincer, essorer soigneusement les aliments humides.
- Ne jamais dépasser la température de 180°c.
- Ne pas saler un aliment au-dessus du bain d'huile.
- Filtrer soigneusement le bain d'huile après chaque utilisation.
- Couvrir la friteuse seulement après le complet refroidissement du corps gras.
- Changer le bain d'huile aussi souvent qu'il est nécessaire. (Test)

CHOIX DU MATERIEL :

- Lors de l'achat, il serait bon de veiller à ce que les résistances soient amovibles, que le couvercle soit démontable, que la cuve et les accessoires soient en acier inoxydable et que les organes de fonctionnement soient protégés des projections et débordements de graisse.

ENTRETIEN :

- Un filtrage de l'huile et un nettoyage méticuleux devra être effectué après chaque utilisation, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.

LES FOURS À CONVECTION FORCÉE

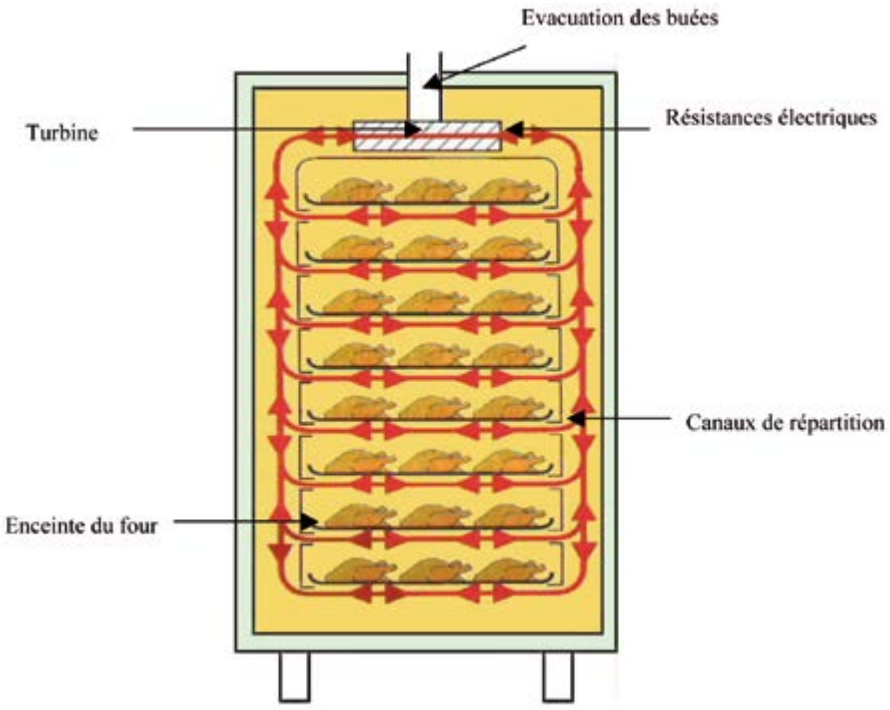
Définition :

- Le four à convection forcée « à chaleur tournante » « air pulsé » « convection » sont les dénominations qui désignent des appareils de cuisson dont l'air ambiant a été mis en mouvement grâce à une ou plusieurs turbines accélérant les échanges thermiques.

FONCTIONNEMENT

- L'air ambiant du moufle (chambre de cuisson) est aspiré par une turbine, l'air se réchauffe au contact de résistances ou de brûleurs, puis pulsé à l'intérieur du four. Ce principe permet une meilleure répartition de cuisson.
- Puis l'air est à nouveau aspiré par la turbine, et il s'établit ainsi un cycle de chauffage.
- La température du four est contrôlée par un thermostat qui enclenche le chauffage.
- De nombreux modèles existent qu'ils soient à «convection forcée» ou à «convection forcée dirigée».

FOUR À CONVECTION FORCÉE DIRIGÉE



OPTIONS

- Certaines options peuvent être ajoutées tel que sonde de cuisson, humidificateur, chariot de chargement et déchargement, douchette, table pour le stockage de bacs gastro, etc.



AVANTAGE

- Montée rapide en température.
- Economie d'énergie.
- Meilleure répartition de la chaleur dans le four.
- Cuisson sur plusieurs étages (de 6 à 20 niveaux).
- Possibilité de cuire des plats différents en même temps Exemple : Tomates farcies, gratin, tartes aux pommes, etc. sans qu'il y est échange de goûts.

ENTRETIEN

- Montée rapide en température.
- Economie d'énergie.
- Meilleure répartition de la chaleur dans le four.
- Cuisson sur plusieurs étages (de 6 à 20 niveaux).
- Possibilité de cuire des plats différents en même temps Exemple : Tomates farcies, gratin, tartes aux pommes, etc. sans qu'il y est échange de goûts.

LES FOURS MIXTES

DÉFINITION :

- Le four mixte offre une large gamme de mode de cuisson en couplant, en fonction du produit à traiter, l'air pulsé et la vapeur. Le tableau de commande digital à lecture immédiate des paramètres de cuisson optimisent gestion et organisation.



VAPEUR : Vapeur régulée à 98°C, produite par un générateur, avec un système de nettoyage automatique, offrant des possibilités de cuisson adaptées à vos produits, en respectant leurs couleurs, leurs qualités organoleptiques et leurs présentations.



AIR PULSE : Air chaud Pulsé jusqu'à 300°C, autorisant un préchauffage rapide du four. Cette fonction apporte à vos rôtis, pâtisserie, ou autres, la régularité de cuisson et de coloration souhaitée.



MIXTE : Air chaud et vapeur combinés, élargissent la palette de vos cuissons, tout en limitant les pertes de poids. Fonction particulièrement adaptée aux viandes blanches et légumes cuisinés.



BASSE TEMPERATURE VAPEUR : Une température régulée automatiquement, entre 30° et 90°C en ambiance humide, permettre une maîtrise de la cuisson au degré près par l'utilisation de la sonde à cœur.

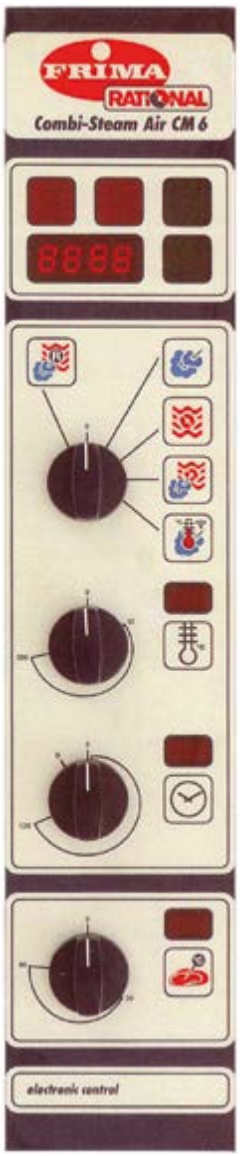
FONCTIONS OPTIONNELLES



BASSE TEMPERATURE AIR PULSE : Une température régulée automatiquement entre 30° et 99°C, en ambiance sèche, vient compléter la gamme des cuissons «basse température», elle optimisera la cuisson de vos meringues et autres produits délicats.



REMISE EN TEMPERATURE : Fonction spécifique de remise en température alliant l'air chaud pulsé et la vapeur. Vos plats cuisinés ne subiront aucune sur cuisson, ni dessèchement; sur assiette, en bacs gastronorme, ou autre, la présentation conservera toute sa qualité.



LES CUISEURS À VAPEUR

DÉFINITION :

- Ces appareils de cuisson utilisent la vapeur comme moyen de transfert de la chaleur pour cuire les produits alimentaires. La cuisson des aliments s'effectue avec ou sans pression

FONCTIONNEMENT

- La vapeur peut être produite dans l'enceinte même, ou par un générateur de vapeur indépendant. Dans ce dernier cas, la vapeur produite est dirigée dans une chambre de cuisson par des rampes.
- Dès la mise en cuisson, la porte est hermétiquement verrouillée prévenant ainsi tous risques d'accidents.

LES CUISEURS À VAPEUR 3 PRESSIONS

CLASSIFICATION :

- La classification peut se faire au niveau de la pression de vapeur utilisée.

1 Les cuiseurs à vapeur sans pression : (S.P)

Ils sont appelés communément à «pression atmosphérique» pression relative de zéro bar, voisine de 100°c.

Elle permet principalement :

- La cuisson des produits délicats. Exemple: filets de poisson, brocolis, etc.
- La remise en température de produits déjà cuits, des P.C.A., des produits sous vide.
- La cuisson de certains légumes de couleur verte, qui conservent mieux leur couleur et leur aspect.

2 Les cuiseurs à vapeur basse pression : (B.P)

La pression de la vapeur se situe à 0,5 bar, ce qui correspond à une température de 109°c. Les cuissons sont plus rapides puisque l'on gagne environ 50 % du temps.

Elle permet principalement :

- La cuisson de produits plus compacts. Exemples: galets d'épinards, pommes de terre, artichauts, œufs, etc.

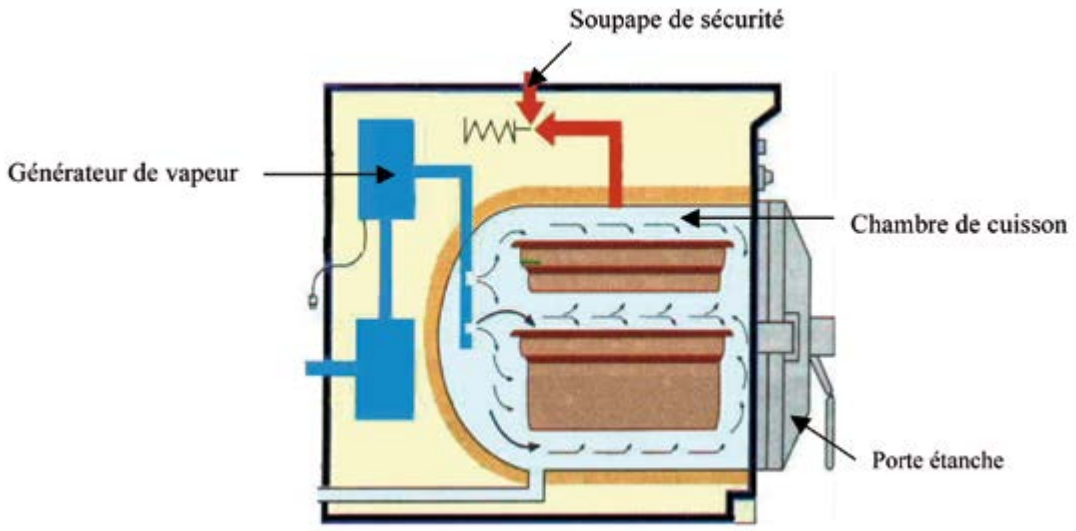
3 Les cuiseurs à vapeur haute pression : (H.P)

La pression de la vapeur est de l'ordre de 1 bar, ce qui correspond à une température de 120°c. Les cuissons sont rapides puisque l'on gagne environ 80 % du temps.

Elle permet principalement :

- La cuisson de produits de fine coupe ou de petit calibre. Exemple: jardinière, macédoine, choux-fleurs, etc.

SCHÉMA DU CUISEUR À VAPEUR



AVANTAGE

- Economie d'eau et d'énergie.
- Gain de temps des cuissons.
- Il n'y a pas de préchauffage.
- Les cuissons peuvent être réalisées au fur et à mesure des besoins.
- Préservation des qualités organoleptiques des produits, couleurs, saveurs, texture.
- Une douchette peut être installée.

ENTRETIEN

- Un nettoyage méticuleux devra être effectué en fin de journée, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.

LES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

DÉFINITION :

- Les opérations préliminaires s'adressent au traitement de produits bruts. Phases de travail qui interviennent avant la mise en cuisson d'une préparation.

LÉGUMES



1er NIVEAU DE TRAITEMENT

- Éplucher, Équeuter, Peler, Effiler, Écosser

Pour éliminer toutes les parties non comestibles ou nuisibles des légumes.

2e NIVEAU DE TRAITEMENT

- Laver, Désinfecter, Rincer

Soigneusement pour éliminer les parties terreuses et microbiennes des produits.

3e NIVEAU DE TRAITEMENT

- Tailler, Tourner, Hacher

Travail de découpe les légumes en fonction de la recette.



VOLAILLE

1er NIVEAU DE TRAITEMENT

- Etirer, Flamber

Pour retirer la peau écailleuse des pattes et éliminer les plumes et siccots restants sur la peau.

2e NIVEAU DE TRAITEMENT

- Vider

C'est extraire les viscères en prenant soin qu'elles ne soient pas en contact de la volaille et de la planche.

3e NIVEAU DE TRAITEMENT

- Brider

Ce travail permet de rassembler la volaille, d'améliorer sa présentation et uniformiser sa cuisson.



VIANDE

1er NIVEAU DE TRAITEMENT

Désosser

Cette action permet de retirer tous les os et parties non comestibles d'un quartier de viande pour ne conserver que les muscles.

2e NIVEAU DE TRAITEMENT

Parer, Dégraisser

Elimination suivant son utilisation d'une partie ou de la totalité du gras et des nerfs d'un muscle.

3e NIVEAU DE TRAITEMENT

Détailler

Travail de piéçage de la viande en morceaux de formes diverses suivant la recette.

POISSON

1er NIVEAU DE TRAITEMENT

Ebarber, Ecailler, Vider, Limoner

Un poisson pour éliminer toutes parties non comestibles et favoriser la présentation.

2e NIVEAU DE TRAITEMENT

Etêter, Désarêter

Travail qui consiste à retirer la tête et les arêtes d'un poisson suivant son utilisation.

3e NIVEAU DE TRAITEMENT

Tronçonner, Fileter, Piécer

Travail de découpe d'un poisson rond ou plat avec ou sans arêtes.



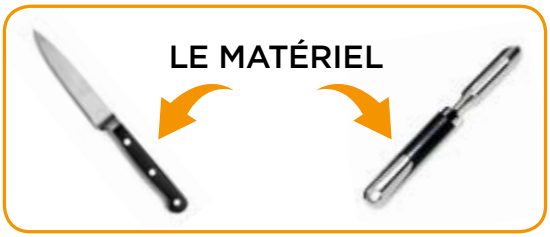
LE TRAITEMENT DES LÉGUMES

LE POSTE DE TRAVAIL :

- La progression de l'épluchage des légumes s'effectue de la gauche vers la droite, pour ce travail 3 récipients sont nécessaires, (plaque, calotte, bahut).

1	2	3
À GAUCHE	**AU CENTRE**	**À DROITE**
Légumes à éplucher	Épluchures et déchets	Légumes épluchés

ÉPLUCHAGE



ON DISTINGUE 6 TERMES POUR DÉSIGNER CE TRAVAIL

ÉPLUCHER	Retirer et couper les feuilles, trognons, radicelles, racines, pieds terreux, etc. à l'aide d'un couteau d'office.
PELER	Retirer la pelure à l'aide d'un économe ou d'un couteau d'office.
ÉCOSSER	Provoquer une cassure dans la cosse des petits pois, haricots grains, etc. afin d'en extraire la partie consommable, (graines légumineuses).
EFFILER	Casser avec le pouce et l'index les deux extrémités des haricots verts, etc.
ÉQUEUTER	Retirer les queues du persil, etc.
MONDER	Enlever la peau de certains légumes et fruits en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante puis aussitôt dans l'eau froide.

LAVAGE DES LÉGUMES

DÉFINITION :

Tous les légumes doivent être impérativement et soigneusement lavés.



Les légumes souillés et insuffisamment lavés peuvent contenir :

- Des œufs de vers parasitaires embryonnés ou leurs larves, (ascaris, oxyures, larves de mouches, grande douve du foie, etc.).
- Des traces de produits chimiques utilisés en culture, (pesticides, fongicides, engrais, etc.).

Il est possible d'améliorer considérablement la qualité microbiologique des légumes en ajoutant à l'eau de lavage de l'eau de javel à 1/1000 suivi de rinçages à grande eau.

La minutie du lavage relève de la conscience professionnelle !

TECHNIQUE

- Utiliser toujours une grande quantité d'eau.
- Verser les légumes dans l'eau.
- Brasser plus ou moins délicatement selon la fragilité du légume.
- Égoutter à la main dans une passoire.
- Recommencer l'opération jusqu'à ce que la dernière eau soit propre.
- Éviter le trempage trop prolongé.

TAILLAGE DES LÉGUMES

– ÉMINCER

DÉFINITION

- Couper (tailler) en tranches fines et minces, (oignons, carottes, poireaux, Paysanne de légumes etc) à l'aide d'un couteau, d'une mandoline, d'un robot électrique.

GESTES PROFESSIONNELS

- Avec un couteau à émincer, la lame doit glisser sur les phalanges des doigts recourbés qui maintiennent le légume, la pointe du couteau glisse comme une bielle de locomotive sur la planche à découper et c'est plutôt vers le talon que s'effectue la découpe.
- Avec un couteau d'office, on lève la lame qui glisse sur les phalanges et qui s'abat sur l'aliment à trancher.
- Avec une mandoline, il faut régler l'épaisseur avec le levier, puis faire glisser le légume sur le plateau de l'appareil.
- Pour ce qui est des robots, il vaut mieux suivre la notice ou la démonstration, car les appareils sont souvent de conception différente.

MAL

Le couteau ne tombe pas verticalement sur l'aliment, il penche sur la droite et ainsi il attaque l'aliment mince, mais la coupe se termine plus épaisse.



BIEN

la position des doigts tenant le légume est bonne.

Le pouce et l'index d'une part, l'annulaire et l'auriculaire d'autre part, serrent comme une pince l'aliment de façon bien stable sur la planche.

Le majeur replié sur l'aliment est utilisé comme buttoir pour la lame du couteau et comme régulateur de l'épaisseur de la taille.



EN PAYSANNE

- Petits triangles ou éventails de 1 cm de côté sur 1 mm d'épaisseur.

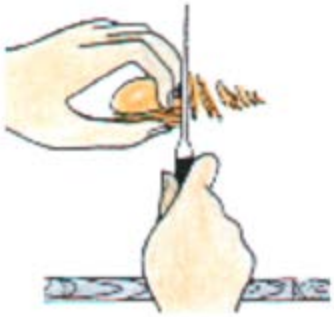
Exemples : carottes, navets, céleri-rave, etc.



EN JULIENNE

- Petits filaments de 1 mm de section sur 5 à 6 cm de longueur.

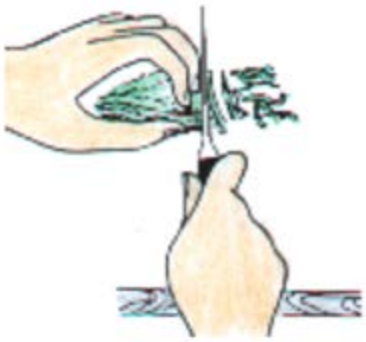
Exemples : poireaux, choux, etc.



EN CHIFFONNADE

- On émince en chiffonnade que les feuilles.
- Superposer les feuilles, puis les détailler de 2 à 3 mm de large sur la longueur des feuilles.

Exemples : salade, oseille, etc.



– TAILLER

DÉFINITION

- Couper, découper, façonner un aliment, afin de lui donner une certaine forme.

EN MIREPOIX

- Cette taille n'est pas très précise. Elle s'applique aux carottes et oignons non parés, ils sont coupés « à peu près » en dés de 1 à 3 cm de section suivant l'utilisation.

Exemples : carottes, oignons, etc.



EN JARDINIÈRE

- Couper les légumes en tronçons de 5 cm de long.
- Parer en un parallélépipède.
- Tailler des tranches régulières de 4 à 5 mm d'épaisseur, puis tailler des bâtonnets de 4 à 5 mm de section.

Exemples : carottes, navets, etc.



EN MACÉDOINE

- Parer le légume en un parallélépipède.
- Tailler des tranches régulières de 3 à 4 mm d'épaisseur, puis tailler des bâtonnets de 3 à 4 mm de section.
- Tailler en cubes de 3 à 4 mm de section.

Exemples : carottes, navets, etc.



EN BRUNOISE

- Tailler comme la macédoine, mais seulement des cubes de 1 à 2 mm de section.

Exemples : carottes, navets, céleri, etc.



TAILLE DES POMMES DE TERRE

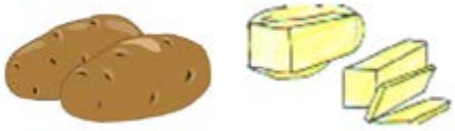
CUITES EN FRITURE

DÉFINITION

- Pour cette utilisation, les pommes de terre (G.T) grosses triées (Bintje, kerpondy, etc.) à chair féculente, moins résistante à la cuisson, seront préférées.

– TAILLE **AU COUTEAU**

Eplucher les pommes de terre.
Parer les parties arrondies pour obtenir un parallélépipède.



PONT-NEUF

- Tailler des tranches de 1,2 cm à 1,4 cm d'épaisseur et de 10 cm de longueur, puis des bâtonnets de 1,2 cm à 1,4 cm de section.



MIGNONNETTE

- Tailler des tranches de 6 à 7 mm d'épaisseur et de 8 cm de longueur, puis des bâtonnets de 6 à 7 mm de section.



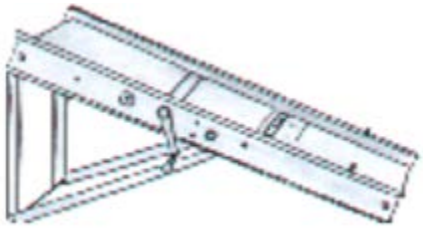
ALLUMETTE

- Tailler des tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur et de 6 cm de longueur, puis des bâtonnets de 3 à 4 mm de section.



– TAILLE **À LA MANDOLINE**

La mandoline est un ustensile en inox. Elle comporte une lame ondulée et une lame lisse devant lesquelles peuvent s'ajouter des couteaux perpendiculaires, pour tailler des bâtonnets ou des lanières, suivant la référence des mandolines.



POMMES CHIPS

- Utiliser le côté de la lame unie.
- Tailler des tranches fines de 1 mm d'épaisseur et de 4 à 6 cm de diamètre.



POMMES SAUTÉES À CRU

- Utiliser le côté de la lame unie.
- Tailler des tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur et de 4 à 5 cm de diamètre.

NOTA
Pommes (Anna) tailler des pommes de terre en cylindre (bouchons) très réguliers.



POMMES GAUFRETTES

- Utiliser le côté de la lame ondulée.
- Poser la pomme de terre en diagonale sur l'appareil, former une sorte de quadrillage ajouré, en inversant la diagonale de la pomme de terre à chaque passage.



POMMES PAILLE

- Utiliser le côté de la lame unie, couteau petit écartement relevé.
- Couper des filaments de 1 à 2 mm de section, sur 7 à 10 cm de longueur.



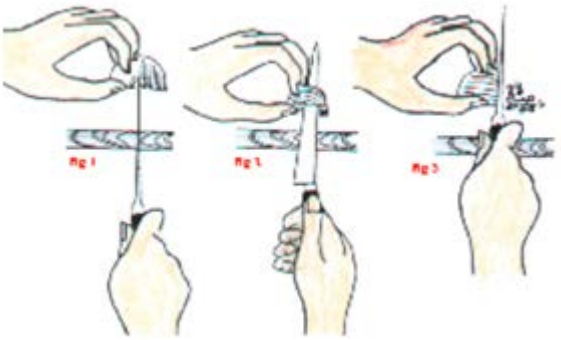
CISELER

DÉFINITION

Le ciselage consiste par une technique particulière à obtenir un hachage plus ou moins fin de certains légumes et surtout pour les bulbes, afin d'éviter de faire sortir le jus oxydant contenu dans le légume. Exemple : (oignons, échalotes, ciboulette, etc.).

OIGNONS ET ECHALOTES

- Couper l'oignon en deux avec un couteau d'office.
- Placer le demi oignon bien à plat sur la planche à découper, le côté où se trouve la tige vers soi.
- Emincer finement le demi oignon à l'aide de la pointe du couteau, mais sans aller jusqu'au talon. (fig. 1)
- Inciser horizontalement. (fig. 2).
- Ciseler perpendiculairement aux précédentes incisions. (fig. 3).
- On obtient ainsi des dés minuscules (genre brunoise).



CIBOULETTE

- Parer les extrémités du bottillon.
- Ciseler finement de 2 mm d'épaisseur.



HACHER

DÉFINITION

- Cette technique s'applique principalement, pour les légumes, pour les fines herbes, l'ail et les champignons

FINES HERBES

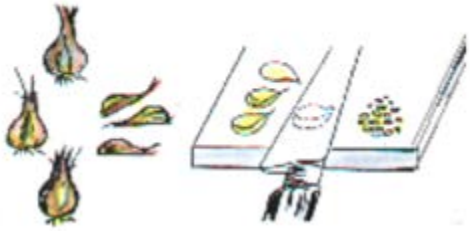
- Détacher les feuilles vertes en éliminant au passage celles qui sont jaunes ou abîmées.
- Laver soigneusement les feuilles.
- Égoutter et essorer dans un torchon.
- Maintenir l'intégralité des feuilles dans la main et ciseler grossièrement à l'aide d'un couteau à émincer. (synonyme de concasser).
- Hacher les feuilles finement.



NOTA
Certains professionnels préfèrent essorer le persil lorsqu'il est haché, cela évite la fermentation.

AIL

- Écraser la tête d'ail.
- Éplucher les gousses (ôter le talon, la pointe et la peau à l'aide d'un couteau d'office).
- Partager chaque gousse en deux dans le sens de la longueur et extraire le germe.
- Écraser les gousses avec le plat d'un couteau.
- Hacher finement au couteau à émincer.
- Nettoyer soigneusement tout le matériel.



NOTA
Pour une utilisation ultérieure, mettre de l'huile et filmer.

CHAMPIGNONS

- Éliminer la partie sablonneuse du pied en utilisant un couteau d'office.
- Laver soigneusement en les brassant délicatement.

Attention !
Ne pas laisser tremper (ils se gorgent d'eau).

- Émincer les champignons puis les hacher très rapidement, car les champignons noircissent.



NOTA
Suivant l'utilisation, il est possible d'ajouter du jus de citron pour limiter d'oxydation.

TOURNER

DÉFINITION

Cette technique permet d'obtenir des légumes en forme de petits tonneaux en faisant 6 à 7 facettes à l'aide d'un couteau d'office bien aiguisé. Les bouts sont coupés.

ANGLAISE

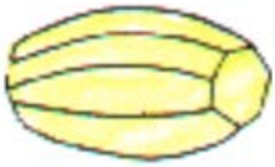
- Couper (parer) les deux extrémités de la pomme de terre épluchée et lavée.
- Enlever, couper d'une seule fois en arrondissant de haut en bas une parure.



Poids : 50 g — 4 cm x 3 cm

CHÂTEAU

- Même technique que pour les pommes vapeur ou à l'anglaise.
- Choisir de grosses pommes de terre, leur donner une forme moins arrondie et plus allongée.



Poids : 80 g — 6 cm x 4 cm

FONDANTE

- Choisir de très grosses pommes de terre.
- Parer les extrémités, puis les partager en deux dans le sens de la hauteur.
- Arrondir légèrement la face plate, tourner le reste de la pomme de terre comme une pomme château.



Poids : 80 g — 6 cm x 4 cm

COCOTTE

- Choisir de petites pommes de terre de forme allongée.
- Parer les extrémités pour obtenir des pommes de longueur identique.
- Donner une forme oblongue, sans chercher à leur donner de facette.



TOURNER À LA CUILLÈRE

DÉFINITION

- Détailler des boules plus ou moins grosses, en plantant la cuillère à légume d'un mouvement rotatif dans le légume cru. Exemple : (pommes de terre, carottes, navets, concombres, etc).
- Il existe des cuillères de différentes grosseurs et de formes particulières (amandes, etc).

NOISETTES

- Couper (parer) les deux extrémités de la pomme de terre épluchée et lavée.
- Enlever, couper d'une seule fois en arrondissant de haut en bas une parure.



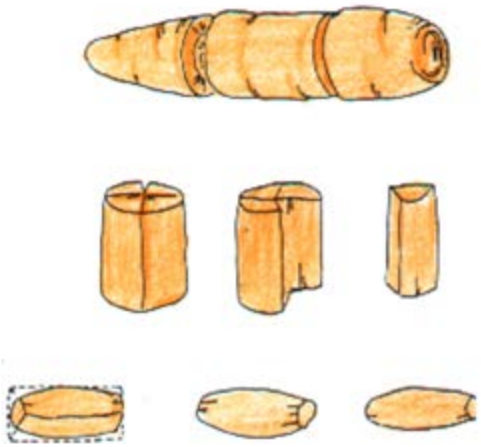
BOUQUETIÈRE

DÉFINITION

- Même technique que pour les pommes cocotte. Les carottes, navets, concombres, courgettes... sont tournés en bouquetière.

- Couper les légumes épluchés et lavés en tronçons de 5 cm de long.
- Détailler chaque tronçon en plusieurs morceaux (2, 3, 4 ou plus selon grosseur).
- Abattre les angles de chaque morceau en arrondissant pour dégrossir.
- Par petits coups de couteau usiner chaque morceau pour lui donner la forme d'une grosse datte.
- Terminer, toujours par petits coups de couteau pour affiner le morceau afin d'obtenir un élément ouvragé.

Exemple : carottes.

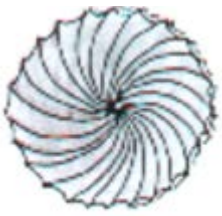


TOURNER

DÉFINITION

- Les têtes de champignons tournées servent comme élément de présentation des plats de poisson. Exemple : (sole normande, filet de poisson dieppoise, etc).

CHAMPIGNONS





ATTENTION !
Ne pas laver les champignons avant de les tourner.

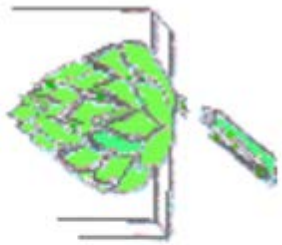
- Nettoyer les champignons, ôter la partie sablonneuse du pied et éplucher les têtes.
- Avec un couteau d'office, pratiquer des cannelures régulières disposées en arc de cercle en partant du sommet du champignon.
- Araser le pied.
- Laver les têtes de champignons tournées et les citronner.

TOURNER

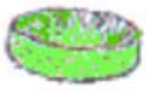
DÉFINITION

- Les artichauts sont des boutons à fleur provenant à l'origine d'une variété de chardon. Les fonds d'artichauts entrent dans la composition de nombreuses garnitures classiques. Exemple : (châtelaine, mascotte, masséna, etc).

ARTICHAUTS







- Araser : parer soigneusement la base du fond à l'aide d'un couteau d'office.
- Maintenir fermement l'artichaut avec la main gauche et dégager progressivement les feuilles avec un mouvement de va-et-vient du couteau tout en contournant régulièrement le fond.
- Ne pas laisser de chair sur les feuilles ni de traces verdâtres sur le fond.
- Oter le foin à l'aide d'une cuillère à pomme noisette.
- Arrondir légèrement les bords inférieurs du fond, citronner sur toute la surface.
- Maintenir les fonds dans de l'eau citronnée jusqu'au moment de leur cuisson.

L'HABILLAGE DE LA VOLAILLE

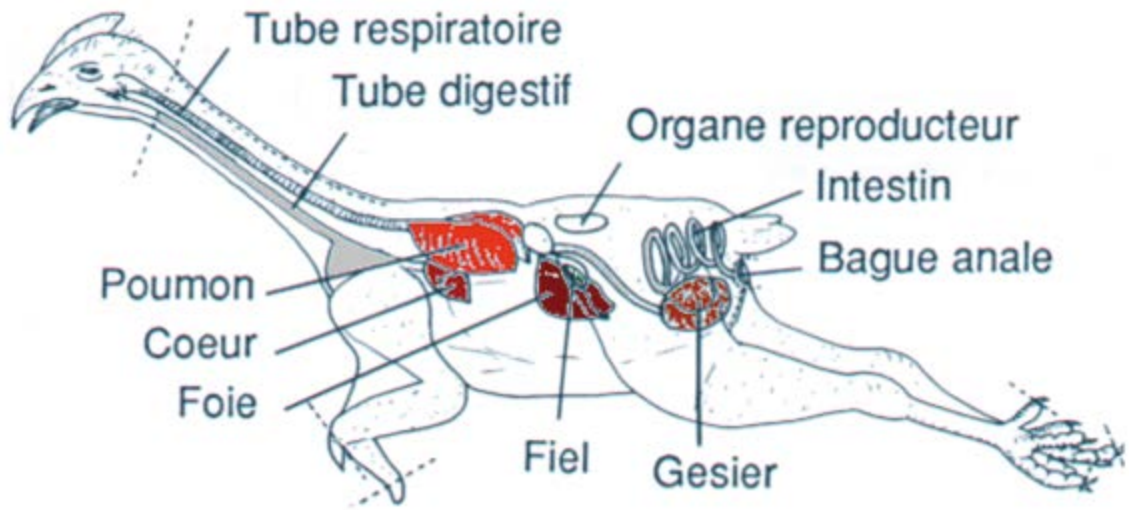
HABILLER UNE VOLAILLE

DÉFINITION

- Habillage d'une volaille : Ce sont les phases préliminaires de la préparation, (étirer, flamber, parer, vider) ensuite intervient le bridage ou découpage à cru suivant leur utilisation.

1 — SITUER LES ORGANES

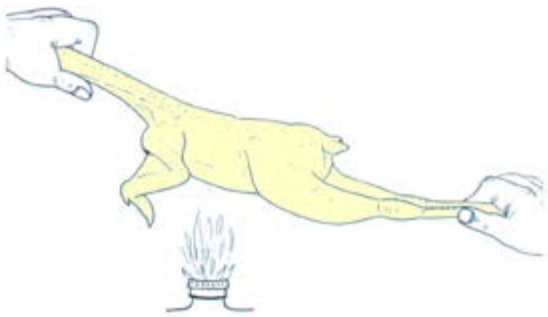
Bien situer les organes d'une volaille pour mieux la vider.



NOTA : Les viscères ne doivent en aucun cas être déposés sur la planche à découper

2 — ÉTIRER

La volaille. Flamber l'ensemble, cou, ventre, ailes et écailler les pattes.



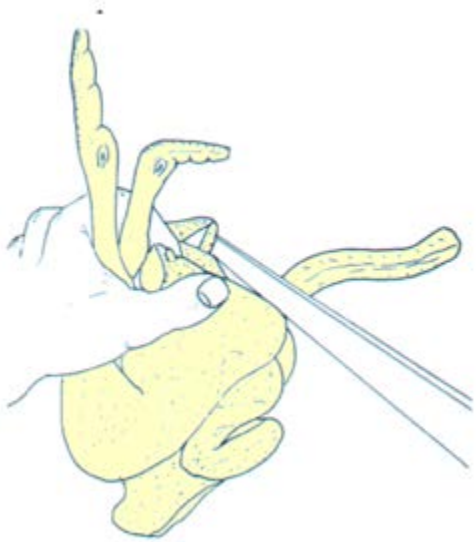
3 — DÉTACHER

De la peau du cou, glandes, graisse, jabot, tubes digestif et respiratoire.



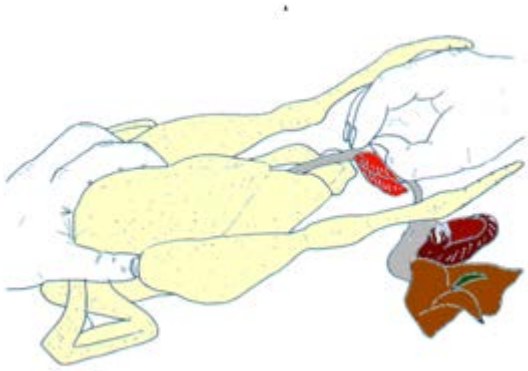
4 — SECTIONNER

Le cou à la base de la colonne vertébrale ; le placer sur une planche à découper.



5 — VIDER

Le poulet. En retirant les organes par l'arrière, poulet posé sur le dos. Vérifier que ce travail soit bien fait.



BRIDER LA VOLAILLE

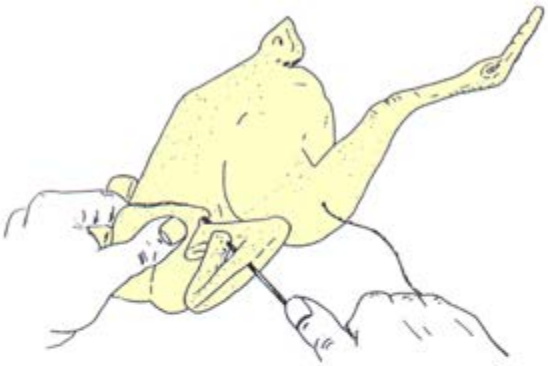
1 — PIQUER

À la jointure «pilon - gras de cuisse»;
Traverser en maintenant bien les pattes.



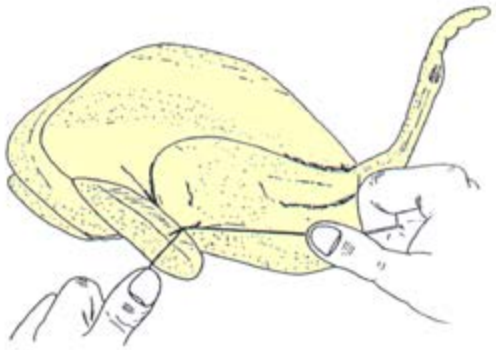
2 — PASSER

L'aiguille sous la colonne vertébrale en piquant les ailes et la peau du cou repliée.



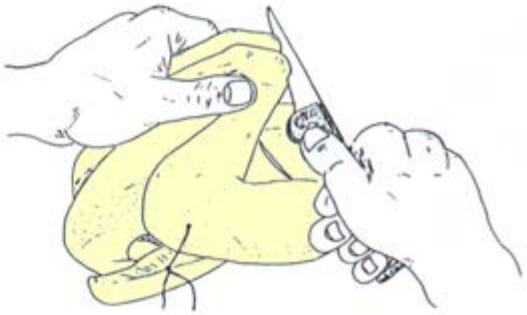
3 — LIER

Serrer et attacher les deux extrémités de la ficelle.



4 — SECTIONNER

Le tendon des pattes, plier les pattes pour le travail.



BRIDER LA VOLAILLE (SUITE)

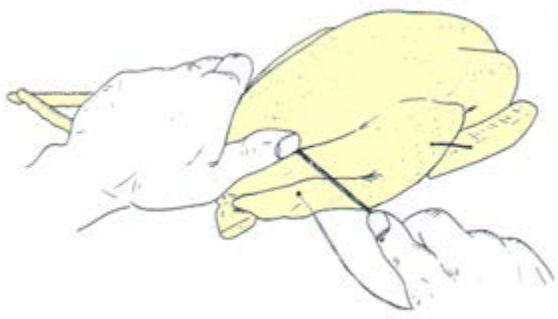
5 — PIQUER

À l'extrémité du gras de la cuisse.
Traverser en maintenant les pattes.



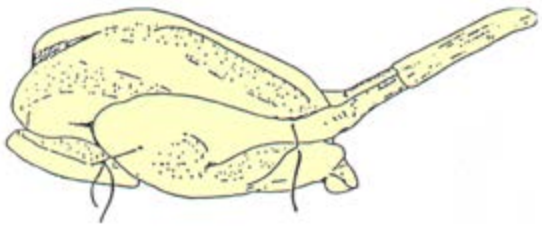
6 — REPIQUER

En passant la ficelle sous le bréchet.
Attacher les deux extrémités de la ficelle.
(2ème bride).



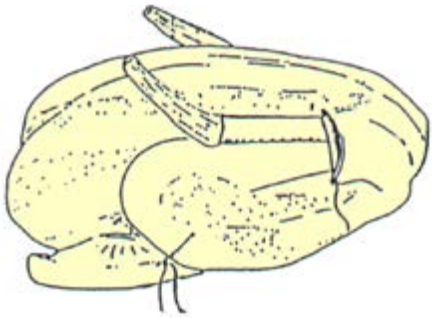
7 — PRÉSENTER

Une volaille « À RÔTIR » protéger
les pattes à l'aide de papier d'aluminium.

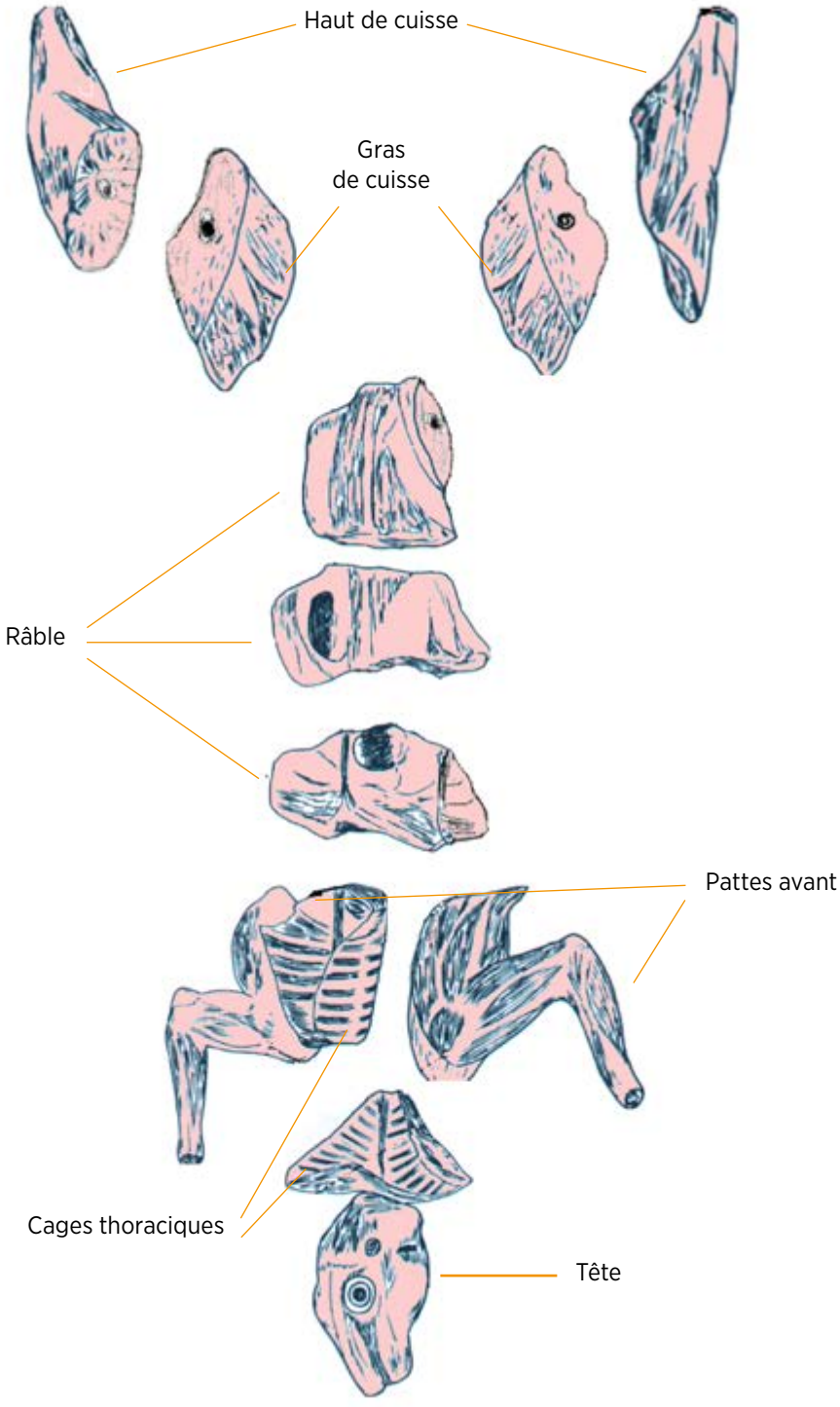


8 — PRÉSENTER

Une volaille « À RÔTIR » les pattes sont
pliées et introduites de chaque côté
dans le flanc.



DÉCOUPE DU LAPIN



L'HABILLAGE DU POISSON

LES CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

CRITÈRES	POSITIFS	NEGATIFS
ODEUR	- Légère, Agréable. - L'algue marine.	- Acre. - Acide. - Désagréable.
ASPECT	- Brillant.	- Mat. - Sans éclat.
RIGIDITÉ	- Consistance ferme.	- Corps mou.
ÉCAILLES	- Adhérentes.	- Soulevées. - Se détachant.
PEAU	- Tendue. - Bien colorée.	- Ridée. - Décolorée.
OUÏES	- Roses ou rouges sang.	- Sèches. - Grisâtres.
ABDOMEN	- Ni gonflé. - Ni déchiré.	- Flasque. - Déformé.
CHAIR	- Ferme. - Blanche.	- Friable. - Coloration rouge.
COLONNE	- Adhérente. - Cassante.	- Facile à détacher. - Pliante.
ŒIL	- Clair, Vif. - Convexe.	- Terne. - Vitreux. - Concave.

HABILLAGE DU POISSON

GÉNÉRALITÉ

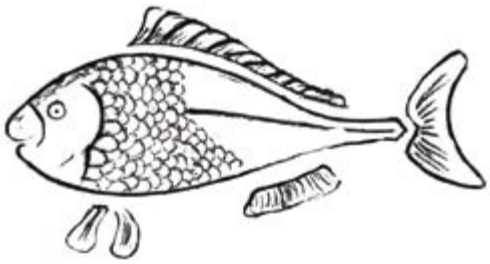
- Les poissons nous sont livrés en cuisine le plus souvent dans l'état où ils ont été péchés, c'est-à-dire sans aucune préparation préliminaire, il arrive quelques fois qu'ils aient été vidés et étêtés.
- Il est donc nécessaire d'enlever les parties impropres à la consommation : Habillage ! (ébarber, écailler, vider, étêter, limoner, etc).

TECHNIQUE

ÉBARBER

Couper les nageoires aux ciseaux.





ÉCAILLER

Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.





VIDER

Retirer les viscères et les ouïes.

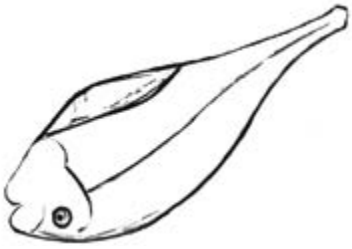




LIMONER

Laver soigneusement sous un filet d'eau.





DÉCOUPE DU POISSON

DARNES

Gros poissons ronds. Exemples : (Saumon, Cabillaud, Brochet, etc.).



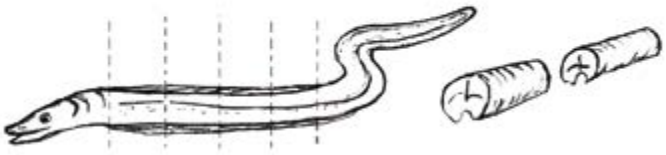
TRONÇONS

Gros poissons plats 4 filets. Exemples : (Turbot, Barbue, etc.).



TRONÇONS

Gros poissons ronds 2 filets. Exemples : (Roussette, Anguille, etc.).



FILETS

Poissons 2 filets. Exemples : (Lotte, Bar, Merlan, Rouget, Dorade, Saumon, etc.).



FILETS

Poissons 4 filets. Exemples : (Sole, Limande, Turbotin, Raie, etc.).



L'HABILLAGE DE LA VIANDE

DÉFINITION :

- La viande peut dans certains cas nous être livrée en quartier, il est donc important de maîtriser le désossage.
- La plupart du temps la viande nous arrive en muscle, il nous appartient de parer, dégraisser et dénerver, traitement où il sera important de tenir compte de la destination culinaire des morceaux.

DÉSOSSER UNE VIANDE

Ce travail consiste à retirer les os cartilages d'un quartier de viande à l'aide d'un couteau à désosser en évitant de tailladler les muscles.

PARER UNE VIANDE

Ce travail consiste à éliminer une ou toutes parties de graisse et des nerfs (aponévroses) qui recouvrent la pièce de boucherie, en étant conscient de la destination culinaire du morceau à traiter.

- Dans certains cas un parage à vif est nécessaire: Exemples (Les viandes rôties, les viandes sautées, certaines viandes grillées, etc.).
- Pour d'autres préparations il suffit de parer partiellement pour ne retirer que l'excédant de graisse et de nerfs, permettant ainsi de conserver tout le moelleux et le gélatineux qui en fera son excellence : Exemples (les viandes à bouillir, les viandes à braiser, les viandes à sauter en sauce, etc.).

FICELER UNE VIANDE

Ce travail consiste si nécessaire à maintenir une pièce de boucherie afin qu'elle ne se déforme pas pendant sa cuisson. Dans certains cas, avant de ficeler, il faudra «barder» c'est-à-dire entourer de fines tranches de lard gras (barde) la pièce à traiter, pour qu'elle reste moelleuse.

LARDER UNE VIANDE

Ce travail consiste à introduire à l'intérieur de la viande de gros bâtonnets de lard gras à l'aide d'un lardoire, le but étant de «nourrir» une pièce de boucherie, afin de la rendre plus moelleuse.

LES PANURES

DÉFINITION :

Paner c'est enrober un aliment de mie de pain ou de chapelure, pour le protéger, ou pour former une croûte croustillante.

CLASSIFICATION

1. PANER À L'ANGLAISE
2. PANER À LA MOUTARDE
3. PANER AU BEURRE

— PANER **À L'ANGLAISE**

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir passé l'aliment dans une «anglaise» (mélange d'œufs, d'huile, de sel et de poivre). L'aliment peut ensuite être soit sauté, soit frit.

TECHNIQUE	UTILISATION
• Préparer l'anglaise. • Saler, poivrer légèrement les aliments. • Passer les aliments dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent de farine. • Tremper dans l'anglaise en égouttant ou en essuyant l'excédent. • Couvrir de mie de pain tamisée ou de chapelure. • Appuyer avec la main pour bien faire adhérer. • Tapoter pour faire pénétrer à l'aide d'un couteau lourd. • Quadriller la surface avec le dos du couteau. NOTA : Les deux derniers paragraphes ne s'appliquent qu'aux viandes et poissons panés.	Produits pouvant être panés à l'anglaise : Escalopes, côtes de veau, de porc ou d'agneau, farce de viande, filet de poisson, poisson portion, pommes croquette…

— PANER **À LA MOUTARDE**

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir badigeonné l'aliment de moutarde. L'aliment peut être ensuite grillé. Cette technique donne l'appellation «à l'américaine».

TECHNIQUE	UTILISATION
• Saler, poivrer légèrement les aliments. • Badigeonner de moutarde blanche au pinceau. • Couvrir de mie de pain tamisée ou de chapelure. • Tapoter avec la main pour bien faire adhérer la mie de pain.	Produits pouvant être panés à la moutarde : Poulet, coquelet et pigeon pour griller à l'américaine.

— PANER **AU BEURRE**

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir badigeonné l'aliment de beurre clarifié. L'aliment peut être ensuite sauté.

TECHNIQUE	UTILISATION
• Saler, poivrer légèrement les aliments. • Badigeonner de beurre clarifié tiède au pinceau. • Couvrir de mie de pain tamisée uniquement. • Appuyer avec la main pour bien faire adhérer. • Tapoter pour faire pénétrer à l'aide d'un couteau lourd.	Produits pouvant être panés au beurre : Filets de poisson, côtelettes de volaille, de veau, escalopes…

MODES DE CUISSON

Les aliments panés peuvent être selon la recette, soit grillés, sautés ou frits, accompagnés de persil frit pour les pièces frites.

LES CUISSONS

LES CUISSONS AGISSENT SUR :

- LE GOÛT
- L'ASPECT
- LE VOLUME
- LA TEXTURE
- LA COULEUR
- LA COMPOSITION

ELLES FACILITENT :

- LA MASTICATION
- LA DIGESTION

C'est une garantie sanitaire !

CC BY NC ND

DÉFINITION :

- Cuire un aliment, c'est exposer un aliment à une source de chaleur (feux, ondes ou rayons électromécaniques) dans le but de le chauffer pour le modifier ou le transformer sur le plan physico-chimique.

LES CUISSONS AGISSENT SUR :

— LE GOÛT

Selon la technique utilisée, la cuisson renforce ou atténue le goût des aliments, elle permet ainsi toutes sortes d'harmonies et de mélanges de saveurs.

- Certains composés sapides et solubles dans l'eau (acides aminés, arômes, sucres, sels minéraux) migrent sous l'action de la chaleur, soit vers l'intérieur de l'aliment (phénomène de concentration), soit vers l'extérieur (phénomène d'expansion).

— L'ASPECT

La cuisson modifie l'aspect visuel d'un aliment, et favorise la consommation de certains produits traités ou transformés.

— LE VOLUME

La cuisson peut modifier le volume et le poids des aliments. Plusieurs phénomènes peuvent être observés :

- Perte en eau par déshydratation pour les aliments cuits par concentration. Ce dessèchement est proportionnel à la durée d'exposition à la chaleur.
- Perte en matière grasse par fusion à la chaleur. Cette perte est également proportionnelle à la température de cuisson, sa durée d'application et évidemement à la teneur lipidique de l'aliment.
- Augmentation de volume par réhydratation pour les pâtes, le riz, les légumes secs et tous les produits déshydratés.

NOTA : les cuissons par poêlage, en cocotte, en papillote, sous vide, dans un four mixte, par exemple, permettent de limiter avantageusement les pertes en eau des aliments qui ont la réputation de sécher facilement (veau, volaille, porc, …

IMPORTANT

Le choix du mode de cuisson, du matériel le plus approprié, le respect des durées de cuisson, et le réglage précis des températures sont autant de points importants à surveiller si l'on désire limiter les pertes en poids et en volume des aliments.

— LA TEXTURE

La texture est considérée essentiellement comme une propriété sensorielle et regroupe un grand nombre de termes; citons, entre autres, la tendreté pour la viande, l'onctuosité d'une sauce, la fermeté pour des fromages, l'aspect collant pour des pâtes ou encore des caractères craquants, friables, durs et croustillants pour des biscuits.

— LA COULEUR

La cuisson modifie la couleur d'origine des aliments, en fonction de leur nature (animale ou végétale), leur composition chimique et du mode de cuisson utilisé.

- Les protéines et pigments des viandes coagulent et changent de couleur. Les modifications varient selon la technique de cuisson, l'intensité de la source d'énergie et la durée d'exposition à la chaleur.
- Le changement de couleur des végétaux dépend de la nature de leurs pigments, du degré d'acidité du milieu de cuisson (pH), mais aussi de l'action de certaines enzymes présentes dans leurs tissus. Exemples : La chlorophylle (pigment vert) jaunit lorsque le légume cuit trop longtemps à couvert.

— LA COMPOSITION

La cuisson peut modifier la valeur nutritionnelle des aliments en leur faisant prendre toutes sortes de composés hydrosolubles (sels minéraux, vitamines, protéines, sucres) des graisses et de l'eau.

- Une cuisson rapide préserve la teneur vitaminique des aliments, exemple : la vitamine C des végétaux. Paradoxalement une cuisson prolongée détruit une grande partie des vitamines sensibles à la chaleur exemple : les vitamines A, C, B1, B12

ELLES FACILITENT :

— LA DIGESTION ET DIGESTION

Les aliments correctement cuits sont généralement plus tendres, plus onctueux et plus digestes.
Les modifications apportées par la chaleur ont plusieurs explications :

La coagulation des protéines animales ou végétales.

Viande : le ramollissement des tissus conjonctifs à base de collagène (protéine responsable de la dureté d'une viande et qui a la propriété de se gélifier après une cuisson prolongée). Les os renferment également du collagène qui permet de fabriquer des gelées (gélatine).

NOTA : plus une viande est riche en tissu conjonctif (collagène), plus la durée de cuisson nécesaire est longue. Les poissons renferment peu de collagène et cuisent donc plus rapidement.

Végétaux : la gélification et l'épaississement des pectines (protéines ayant la propriété de se gélifier en refroidissant (exemples des confitures, pâtes de fruits ...)

Le ramollissement de la cellulose des végétaux.

L'amidon cru est indigeste. Cuit en milieu humide, il prend également une consistance gélifiée (empois d'amidon).

Cuit en milieu sec et à température élevée, l'amidon se dextrinise, caramélise plus ou moins, durcit, devient croustillant, et colore les aliments riches en amidon (exemples du pain, des pâtes à tartes...)

C'est une garantie sanitaire !

La cuisson apporte une garantie sanitaire aux aliments :

- En inhibant ou en détruisant certains micro-organismes indésirables (moisissures, levures, bactéries), en fonction de la température atteinte et de la durée de la cuisson.
- En détruisant certains composés plus ou moins toxiques contenus à l'état naturel dans certains aliments, en éliminant certains produits chimiques utilisés en agriculture ou en élevage industriel.

CUISSON DES LÉGUMES

CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

DÉFINITION :

- Les légumes frais (souvent appelés légumes verts) la plupart du temps se cuisent à l'anglaise, départ eau bouillante salée. A l'exception des pommes de terre pour lesquelles le départ se fait en eau froide salée.

BUT

- Conserver la couleur des légumes.
- Conserver au maximum les vitamines.

NOTA : une partie des vitamines va se dissoudre dans l'eau, il est donc important dans la mesure du possible, d'utiliser l'eau de cuisson comme velouté.

GRAMMAGE PAR PERSONNE

400 g de légumes frais avec perte.
300 g de légumes frais sans perte.
200 g de légumes surgelés.

TECHNIQUE DE CUISSON

1. Cuire les légumes frais à l'eau bouillante salée (préserver la couleur).
2. Cuire le strict minimum (fermeté à la dent).
3. Rafraîchir abondamment.
4. Égoutter.
5. Réserver.

TOUJOURS À DÉCOUVERT !

⚠ ATTENTION !

- Certains légumes ont tendance à s'oxyder, il est donc nécessaire d'ajouter à l'eau de cuisson du citron; exemple: champignons de paris, endives, etc.
- Pour d'autres l'ajout d'un blanc à l'eau de cuisson sera obligatoire pour en conserver leur blancheur; Exemple: fonds d'artichauts, salsifis, etc.

CUISSON DES LÉGUMES SECS

DÉFINITION :

- La durée de la cuisson des légumes secs varie en fonction du produit à traiter et de sa durée de conservation. Exemple: haricots blancs rouges ou verts, pois cassés, lentilles, fèves, pois chiches.

TREMPAGE

- Le trempage permet une réhydratation du légume par un bain d'eau froide ce qui provoque un ramollissement des fibres et favorise la cuisson.
- Le trempage est plus ou moins prolongé suivant la variété et la saison dans l'année.
- Le trempage doit être effectué en enceinte réfrigérée.
- Le trempage doit être limité pour éviter la germination et la fermentation.
- L'eau de trempage ne doit pas être réutilisée.

NOTA : Le trempage est inutile pour les lentilles.

GRAMMAGE PAR PERSONNE

80 g pour tous les légumes secs.

TECHNIQUE DE CUISSON

- Égoutter après le trempage.
- Marquer à 5 volumes d'eau froide non salée.
- Écumer à l'ébullition.
- Ajouter une garniture aromatique.
- Cuire lentement et à couvert.
- Assaisonner au 3/4 de la cuisson.

PAS DE SEL AU DÉPART !



CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

CUISSON	EXEMPLES LEGUMES	BUTS RECHERCHES	RAPPEL DES TECHNIQUES
ANGLAISE	légumes verts	conserver la couleur naturelle	à l'eau bouillante salée, ne pas couvrir les légumes verts pour permettre l'évaporation des acides volatiles, rafraîchir.
BLANCHIR	choux, laitue	ôter l'âcreté de certains légumes: salade, etc...	départ à l'eau froide (choux). départ à l'eau bouillante (laitue).
VAPEUR	la plupart des légumes	conserver aux légumes un maximum de goût, de couleur, de sels minéraux	légume cuit sous l'action directe d'une source de chaleur humide ou sèche, sous pression contrôlée.
GLACER	carottes, navets, petits oignons	obtenir un aspect brillant et une saveur douceâtre.	cuisson de légume jusqu'à évaporation complète de l'eau et caramélisation du sucre.
BRAISER	laitue, fenouil, céleri, endive	modifier la saveur grâce à une garniture aromatique et une longue cuisson	sur G.A. suée ajouter légumes blanchis , mouillé à mi hauteur avec fond blanc, cuire au four à couvert.
AU BLANC	artichaut, bette, salsifis	conserve la couleur originelle du légume.	préparer la cuisson (1 litre d'eau, 1 cuillère de farine, jus de citron, sel), faire bouillir avant de plonger les légumes.
GRILLER	champignons, tomate, poivron.	obtenir une saveur et une présentation particulière à cette cuisson.	légume huilé, marqué sur le gril, assaisonné et souvent terminé au four.
FRIRE	oignon, salsifis, aubergine,	l'enrobage conserve la saveur, le moelleux.	cuire en plongeant le légume dans un corps gras à bonne température.
SAUTER	champignons, salsifis, courgette, chou-fleur, endive	obtenir une coloration grâce à un corps gras sous l'action de la chaleur.	cuire vivement un légume entier ou détaillé en le saisissant dans une petite quantité de gras (en sautoir ou à la poêle).
GRATINER	chou-fleur, céleri, fenouil, cardon.	formation d'une croûte dorée sous l'action de la chaleur de la salamandre.	cuire le légume, l'égoutter, le dresser avec addition de sauce ou de fond, gruyère râpé ou chapelure, beurre.

APPELLATIONS DES GARNITURES

ASPERGES BLANCHES	ARGENTEUIL
PETITS POIS FRAIS	CLAMART
POIS CASSES	ST. GERMAIN
HARICOTS ROUGES	CONDE
LENTILLES	CONTI OU ESAÜ
CAROTTES	CRECY
CHOUX FLEURS	DUBARRY
HARICOTS VERTS	FAVORITE
NAVETS	FRENEUSE
FLAGEOLETS	MUSARD
OIGNONS	SOUBISE
ARTICHAUTS	RACHEL
POTIRON	MARIANNE
CELERI	CHAMPENOISE
POMME DE TERRE	PARMENTIER
ÉPINARDS	FLORENTINE

NOTA : ces appellations s'attribuent à des purées, des potages, des garnitures !

CUISSON DES POMMES DE TERRE

CUISSON	EXEMPLES LEGUMES	BUTS RECHERCHES	RAPPEL DES TECHNIQUES
ANGLAISE	pommes de terre tournées	elles peuvent être servies natures ou persillées	cuisson, départ à l'eau froide salée.
BLANCHIR	pommes châteaux, cocotte, noisette	attendrir les pommes de terre.	départ à l'eau froide salée, c'est une pré-cuisson.
VAPEUR	pommes de terre tournées	conserver aux légumes un maximum de goût, de couleur, de sels minéraux	légume cuit sous l'action directe d'une source de chaleur humide ou sèche, sous pression contrôlée.
RISSOLER	pommes châteaux, cocottes, noisettes	obtenir un aspect blond doré.	cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies.
SAUTER	pommes sautées à cru	obtenir une coloration blond doré grâce à un corps gras.	saisir dans un corps gras en sautoir ou à la poêle les pommes taillées en rondelles, finir la cuisson à feu modéré pour une coloration blonde uniforme.
BRAISER	pommes fondantes	obtenir un aspect blond doré et une saveur moelleuse et fondante.	les pommes de terre sont disposées sur la face plate dans une plaque fortement beurrée, puis cuites au four avec un fond blanc, à découvert.
EN ROBE	pommes en salade	présentation d'une pomme pelée et taillée en rondelles.	pommes de terre à chair ferme cuite en robe des champs à l'anglaise, pelées et taillées en rondelles. Préparation pour salades composées.
GRATINER	boulangère, gratin dauphinois, etc.	obtenir en surface un gratin doré et moelleux.	pommes de terre à chair féculente taillées en rondelles, mises en plaque et cuites au four avec adjonction d'éléments divers selon l'appellation.
POCHER	pommes pont-neuf mignonnettes, etc.	obtenir une pré-cuisson.	Cuisson préliminaire des frites. Cuire des pommes de terre sans coloration en friture à 140° C.
FRIRE	pommes pailles, chips, gaufrettes, frites, etc.	obtenir une coloration grâce à un corps gras sous l'action de la chaleur.	frire (dorer) les pommes de terre dans un bain d'huile à 180° C.
PUREE	fraîche	pulpe de pommes de terre moulinée.	cuites à l'anglaise ou à la vapeur, séchées au four puis passées au moulin, additionnées de beurre et de lait.
PAPILLOTE	pommes sous la cendre	présentation de la pomme avec la peau.	pommes de terre lavées, enveloppées de papier alu, cuites au four ou sous la braise. Servies en pulpe, ou fendues avec beurre ou crème.
ROTIR	pommes cuites au four	obtenir une pulpe goûteuse	pommes de terre cuites au four en robe des champs sur un lit de gros sel.

RÉALISATION DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE

DÉFINITION :

- Il est primordial d'utiliser des pommes de terre à chair féculente (Bintje) pour éviter le cordage de la purée.
- Cuites à l'anglaise, les pommes de terre seront égouttées et moulinées auxquelles on incorporera du beurre frais et du lait chaud, un assaisonnement viendra terminer la préparation.



POMMES DE TERRE «BINTJE»

300 g de pommes de terre par personne

TECHNIQUE DE CUISSON

- Eplucher les pommes de terre.
- Bien laver les pommes de terre.
- Les couper en quartiers réguliers.
- Marquer les pommes de terre en cuisson à l'eau froide salée.
- Cuire à feu doux.
- S'assurer de la cuisson.
- Egoutter les pommes de terre dans une passoire.
- Les sécher 2 minutes au four.
- Passer les pommes de terre au moulin à légumes.
- Travailler la pulpe sur le feu, en ajoutant progressivement le beurre en parcelles.
- Détendre avec du lait bouillant.
- Rectifier l'assaisonnement. (Muscade facultatif)
- Tamponner la surface de beurre.
- Couvrir et réserver au bain-marie.

NOTA : ces appellations s'attribuent à des purées, des potages, des garnitures !

DÉRIVÉS DE LA PURÉE

POMME MOUSSELINE

- Purée additionnée de beurre et de crème fraîche.

POMME DUCHESSE

- Cuire les pommes comme pour la purée.
- Égoutter, sécher sur plaque au four.
- Passer au moulin.
- Assaisonner sel, poivre blanc, muscade.
- Travailler sur feu avec beurre et jaunes.
- Dresser des motifs, passer au four.

POMME MONT-DORE

- Pomme Duchesse à laquelle on ajoute du gruyère râpé.

POMME CROQUETTE

- Former des boules ou bouchons avec la pomme Duchesse.
- Paner à l'anglaise.
- Frire à 160° C.

POMME AMANDINE

- Pomme Duchesse façonnée en forme d'amandes.
- Paner amandes hachées.

POMME BERNY

- Pommes amandines additionnées d'une brunoise de truffes

CROQUETTE DE MARRON

- Tant pour tant purée de marron et pomme Duchesse à partir de patate douce, ajouter brisures de marron, façonner en forme de marron, paner à l'anglaise.

POMME DAUPHINE

- Cuites et séchées au four comme les pommes Duchesse.
- Mélanger ensuite le même volume de pâte à choux.
- Assaisonner sel, poivre, muscade.
- Former des boules (noix) à la cuiller.
- Cuire en friture à 160° C.

POMME ELISABETH

- Pomme dauphine garnie après cuisson d'épinards à la crème.

POMME LORETTE

- Pomme dauphine fromagée, façonner en forme oblongue (cigare)

POMME ROTIE

- Pommes cuites au four en robe des champs sur un lit de gros sel.
- Travailler la pulpe.

POMME MACAIRE

- Pulpe écrasée avec du beurre.
- Cuite en galette à la poêle.

POMME JACKSON

- Pulpe écrasée, additionnée de gruyère. Cuite en gratin.

POMME FOURRÉE

- Pulpe écrasée mélangée à une farce.
- Garnir la pomme évidée.
- Saupoudrer de chapelure.
- Gratiner.

POMME SURPRISE

- Pomme fendue à laquelle on ajoute crème et herbes ciselées.

CUISSON DU RIZ

— LE RIZ LONG

DÉFINITION :

Riz de luxe à grains allongés de Caroline, de Madagascar, 8 mm de longueur.

CUISSON Temps usuel 17 minutes, les grains restent parfaitement détachés à la cuisson.

LE RIZ NATURE

80 g de riz par personne

TECHNIQUE DE CUISSON	UTILISATION
• Mettre à bouillir au moins 8 volumes d'eau pour 1 volume de riz. • Bien laver le riz sous l'eau courante. • Saler l'eau à 10 g par litre. • Jeter le riz dans l'eau bouillante. • Remuer doucement, à l'aide d'une spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition. • Après cuisson, rafraîchir abondamment le riz. • Bien égoutter. • Consommé comme légume, mettre en plaque, beurré et salé. • Chauffer à four doux en protégeant la surface du riz avec un papier sulfurisé.	- Légumes de plats de poissons et de viandes en sauces. - Pour certaines salades composées. - Comme garniture de certains potages.

— DÉRIVÉS DU RIZ NATURE

APPELLATIONS	GARNITURES
RIZ CANTONAIS	• Riz nature (Basmati). Suer des petits lardons fumés, dés de céleri branche, crevettes décortiquées, ajouter le riz cuit, ajouter les œufs cuits en omelette et petits pois.
RIZ À L'ÉGYPTIENNE	• Salade composée de riz nature, garnie de blancs de volaille, de maïs, de petits pois et brunoise de poivrons rouges, assaisonnée mayonnaise détendue glace de volaille.

LE RIZ PILAF

80 g de riz par personne

TECHNIQUE DE CUISSON	UTILISATION
• Mesurer la quantité de riz nécessaire. • Chauffer le mouillement eau ou fond blanc, 1,5 fois le volume ou 2 fois le poids. • Dans le récipient de cuisson, faire suer les oignons ciselés. • Ajouter le riz non lavé, graisser (nacrer), ajouter le bouquet garni. • Ajouter le liquide bouillant, remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition. • Couvrir et cuire sans remuer 17 minutes environ. • Égrainer à la fourchette avant de servir.	- Légumes de plats de poissons et de viandes en sauces. - Turban de riz, pilaf de fruits de mer, de volailles etc.

— DÉRIVÉS DU RIZ NATURE

APPELLATIONS	GARNITURES
RIZ MADRAS	• Pilaf aux raisins et gingembre, égrener, ajouter de l'ananas en dés et parsemer d'amandes effilées grillées.
RIZZOTO ITALIENNE	• Riz du piémont traité pilaf, mouillé fond blanc, égrener, le beurrer et ajouter du parmesan râpé.
RIZZOTO MILANAISE	• Riz du piémont traité pilaf mais safrané, auquel est ajoutée une julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate et de truffes, lié demi-glace tomatée.
RIZ À LA GRECQUE	• Pilaf aux raisins et dés de poivrons rouges sués à l'huile d'olives.
RIZ VALENCIENNE	• Pilaf additionné d'une brunoise de jambon de Bayonne, de poivrons rouges, petits pois et tomates en dés.

LES PÂTES ALIMENTAIRES

DÉFINITION :

- Les pâtes industrielles peuvent être cuites d'avance pour une mise en place, elles seront remises en température au moment du service. Attention, elles doivent être bien rafraîchies.
- Les pâtes fraîches seront cuites au moment de l'envoi du service.

LA CUISSON

80 g de pâtes par personne

TECHNIQUE DE CUISSON	UTILISATION
• Mettre à bouillir au moins 8 volumes d'eau pour 1 volume de pâtes • Saler l'eau à 10 g par litre. • Verser les pâtes en pluie et non en tas. • Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition. • Couper la source de chaleur, couvrir 10 minutes. • Goûter, elles doivent être légèrement fermes (Al dente). • Égoutter et rafraîchir immédiatement. • Remettre en température (chauffante ou vapeur). • Saler, beurrer.	- Légumes de viandes en sauces. - Pour certaines salades composées. - Comme garniture de certains potages.

PÂTES FRAÎCHES — **1kg de farine, 20 g de sel, 10 pièces d'œufs**

— DÉRIVÉS DES PÂTES

APPELLATIONS	GARNITURES
CARBONARA	• Lardons de poitrine fumée sautés, beurre, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan.et petits pois.
BOLOGNAISE	• Dés de queue de bœuf sautés, oignons ciselés sués, sauce demi-glace tomatée, fondue de tomate, parmesan.
NAPOLITAINE	• Sauce tomate, fondue de tomate, parmesan.

LES TYPES DE CUISSON

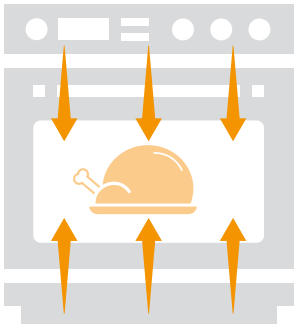
1er TYPE DE CUISSON
— CONCENTRATION

DÉFINITION :

- C'est soumettre l'aliment à l'action d'une chaleur vive pour coaguler les protéines de surface de la pièce à traiter, les éléments nutritifs aromatiques (sucs) restent à l'intérieur de l'aliment.

CE SONT DES VIANDES

ROTIES
GRILLEES
SAUTEES
SAUTEES DEGLACEES
POELEES
FRITES
POCHEES A CHAUD
VAPEUR



EXEMPLE : Poulet rôti

— TEMPÉRATURES DE CUISSON À CŒUR

VIANDES ROUGES	VIANDES ROSÉES	VIANDES BLANCHES
45°C	55°C	70°C

2e TYPE DE CUISSON
— EXPANSION

DÉFINITION :

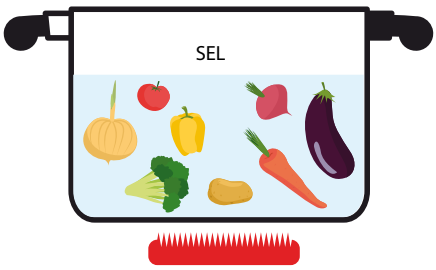
- Le début de la cuisson se fait à froid et doucement ce qui permet aux sucs des différents éléments de commencer un échange avant que la coagulation des protéines ne se produise, le passage étant déjà fait, il n'y a plus de resserrement des fibres.
- La cuisson est terminée lorsque les différents éléments ont exprimé et échangé leur parfum et leurs richesses.



CE SONT DES VIANDES

POCHÉES À FROID

CETTE CUISSON EST UNE APPLICATION DU PHÉNOMÈNE D'OSMOSE



EXEMPLE : Pot-au-feu

3e TYPE DE CUISSON — MIXTE



DÉFINITION :

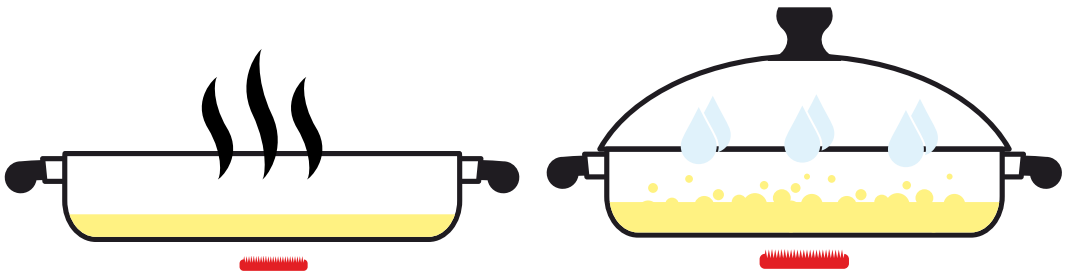
- On provoque d'abord une concentration pour corser le goût et donner une coloration plus ou moins accentuée puis ensuite on ajoute le mouillement froid et l'on fait cuire doucement (Expansion).
- Pendant cette cuisson lente, le mouillement « délave « les sucs qui ont été caramélisés ce qui modifie le parfum et le goût.

CE SONT DES VIANDES

- SAUTÉES
- BRAISÉES

C'est une cuisson qui associe les deux autres procédés

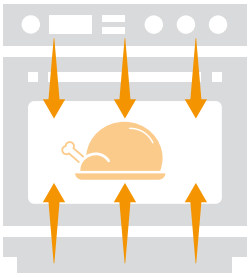
CONCENTRATION + EXPANSION



EXEMPLE : Sauté en sauce

LES MODES DE CUISSON

CONCENTRATION

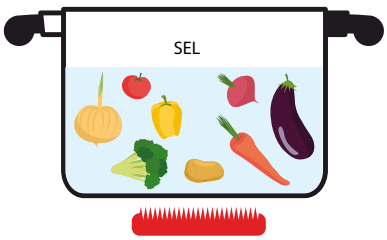


ROTIR
GRILLER
SAUTER
SAUTER DEGLACER
POELER
FRIRE
POCHER A CHAUD VAPEUR
SOUS VIDE

Tous les éléments nutritifs restent à l'intérieur de la pièce à traiter.

EXPANSION

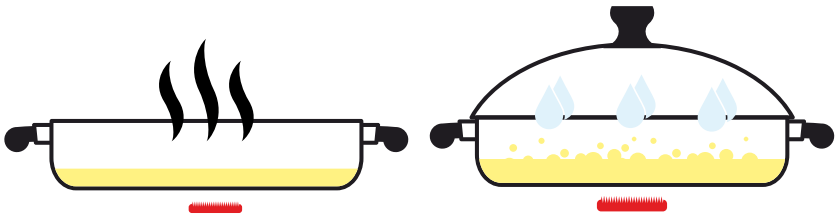
POCHER A FROID



Tous les éléments nutritifs s'échappent dans le milieu de cuisson.

MIXTE

RAGOUT
BRAISER



Concentration par rissolage, et expansion par mouillement.

RÔTIR

— MODE

1. Préparer les pièces à traiter.
2. Saisir dans un corps gras ainsi que les os et parures.
3. Assaisonner et cuire au four à découvert.
4. Retourner et arroser souvent en court de cuisson.
5. En fin de cuisson, réserver la pièce.
6. Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs.
7. Dégraisser, déglacer, mouiller, réduire.
8. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Rôtir, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur sèche produite par un four ou une rôtissoire.
- Cette technique de cuisson s'applique particulièrement à des grosses pièces de viande de boucherie, de volaille ou de gibier, provenant d'animaux jeunes et tendres d'excellente qualité et de 1re catégorie.

BUT

Coagulation superficielle ou complète des protéines, selon qu'il s'agisse d'une viande rouge ou blanche. Formation d'une croûte plus ou moins colorée, croustillante et particulièrement sapide.

PRINCIPE

Il faut saisir rapidement le morceau dans la matière grasse, soit par un rissolage préalable, ou par un saisissement dans un four très chaud, afin de provoquer la coagulation rapide des protéines et ainsi empêcher les sucs de sortir.

PRÉCAUTION

Il faut que la chaleur du four, entre 180 et 220°C, soit en rapport avec la nature de la viande (blanche ou rouge), la grosseur et la conformité de la pièce à rôtir.

TECHNIQUE

a) Désosser, manchonner, parer, ficeler pour les viandes de boucherie et les gibiers à poils.
b) Habiller, brider, barder si besoin pour les volailles et les gibiers à plumes.

- Saisir dans la matière grasse sur toutes les faces, ajouter les os concassés et / ou les parures.
- Assaisonner et enfourner à découvert.
- Arroser fréquemment, retourner la pièce en évitant de la piquer afin de l'exposer sur toutes ses faces.
- A mi-cuisson, réduire la chaleur de 30 à 50°C.
- Le temps de cuisson est conditionné par la nature de la pièce, l'appoint de cuisson désiré, le volume et la qualité.
- Au terme de la cuisson, débarrasser le rôti dans une plaque munie d'une grille, et laisser reposer 5 à 15 minutes au chaud. Cette attente favorise la détente des fibres musculaires et l'uniformisation de la couleur.
- Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs (les sucs doivent être caramélisés et non brûlés: risque d'amertume), dégraisser, déglacer vin blanc, réduire, mouiller fond brun clair, réduire de nouveau, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine, réserver au bain-marie à couvert.

NOTA : Il faut compter de 3 à 5 cl de jus par portion.

UTILISATION

BŒUF	Filet, contre filet, rosbeef, etc.
VEAU	Carré, noix, longe, etc.
AGNEAU	Gigot, selle anglaise, épaule, carré, etc.
PORC	Carré, longe, etc.
VOLAILLES	Poulet, pigeon, canard, oie, pintade, dinde, etc. Lapin : râble et lapereau.
GIBIER	Gigue de chevreuil, cuissot de sanglier, caille, bécasse, perdreau, etc.
POISSONS	Bar, turbot, saumon, etc.

GRILLER

— MODE

1. Préparer les pièces et réserver au frais.
2. Mettre à mariner éventuellement (marinade instantanée).
3. Chauffer le gril à la température désirée.
4. Nettoyer le gril et huiler légèrement.
5. Marquer les pièces huilées en les plaçant en diagonales du gril.
6. Faire la même opération pour l'autre face.
7. Assaisonner, faire l'à point de cuisson.
8. Dresser, lustrer au beurre, envoyer.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Griller c'est soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante ou à la chaleur par contact d'un gril ou d'une salamandre.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces: légumes, abats, produits de charcuterie, poissons, viandes tendres (d'excellente qualité et de 1ère catégorie provenant de préférence d'animaux jeunes).

BUT

De coaguler rapidement des protéines superficielles, de caraméliser l'amidon, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs)..

TECHNIQUE

- Nettoyer soigneusement les barreaux ou la plaque du gril, à l'aide d'une brosse métallique et d'un chiffon huilé.
- Régler l'intensité calorifique en fonction de la nature, de l'épaisseur et de la conformation de l'aliment à traiter
- Graisser très légèrement la pièce avec selon le cas, de l'huile, du beurre clarifié ou de la marinade instantanée.
- Poser la pièce sur le gril en diagonale et cuire le quart du temps évalué, donner à la pièce un quart de tour sur elle-même pour quadriller et cuire un deuxième quart temps.
- Saler la surface crue et retourner la pièce sur elle-même toujours en diagonale, cuire un troisième quart temps, saler la face cuite, donner un quart de tour à nouveau pour quadriller l'autre face et finir un dernier quart temps.
- Débarrasser les grillades et les placer sur une plaque comportant une grille ou des assiettes retournées.
- A l'envoi, à l'aide d'un pinceau lustrer de beurre clarifié.
- Brosser et nettoyer le gril.

NOTA : Terminer la cuisson au four (seulement pour les grosses pièces épaisses).

UTILISATION

BŒUF	Steaks, tournedos, entrecôtes, rumsteck, contre filet, côtes, etc.
VEAU	Côtes, escalopes, mignons, noisettes, etc.
AGNEAU	Côtelettes, noisettes, mutton-chop, lamb-chop, brochette, etc.
ABATS	Côtes, grillades, etc.
VOLAILLES	Foie, rognons, brochette, etc.
GIBIER	Poulet, coquelet, pigeon, etc.
POISSONS	Sole, loup, rouget, sardines, saumon, etc.
CHARCUTERIE	Boudin, andouillette, saucisse, etc.
LEGUMES	Tomates, poivrons, champignons, etc.
CRUSTACES	Homard, langouste, gambas, langoustines, etc.
MOLLUSQUES	Coquilles St. Jacques, calamars, moules, huîtres, etc.

SAUTER

— MODE

1. Parer et détailler en morceaux de même épaisseur.
2. Cuire la pièce à la commande.
3. Préparer le récipient, chauffer le corps gras.
4. Ajouter la pièce de viande à cuire.
5. Tourner la pièce à mi-cuisson.
6. Assaisonner en court de cuisson.
7. Réserver au chaud.
8. Réaliser la finition en fonction de la recette.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Sauter c'est cuire un aliment dans un sautoir ou une poêle, dans une petite quantité de corps gras.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces : légumes, oeufs, abats, produits de charcuterie, poissons, volailles, gibiers, viandes de boucherie provenant d'animaux jeunes, viandes tendres d'excellente qualité et de 1re catégorie.

BUT

Il faut que la matière grasse, huile et / ou beurre soit suffisamment chaude pour saisir instantanément et provoquer ainsi une couche rissolée ou coagulée, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).

TECHNIQUE

- Employer un sautoir ou une poêle de dimension juste proportionnée avec les pièces à sauter.
- Afin que la cuisson se fasse uniformément, les pièces doivent être de même épaisseur, sauf pour des à points de cuisson différents.
- La température du corps gras sera intense dans un premier temps, puis ensuite modulée selon la nature des pièces à sauter, (points de cuisson des viandes rouges, viandes blanches, poissons, légumes crus ou déjà cuits, etc.) et également par l'épaisseur des aliments.
- L'assaisonnement se fera à mi-cuisson pour les viandes rouges ou rosées, et pour les pommes rissolées.
- Au début de cuisson pour le reste des aliments.
- Au terme de la cuisson, débarrasser aussitôt, soit sur un plat de service, sur assiettes, ou un récipient de débarrassage.

REMARQUE

- Certaines pièces avant d'être mises à sauter seront farinées ou panées, afin d'éviter le dessèchement.

La finition se fait selon la recette, à savoir !

- Quelle que soit sa couleur, la sauce doit être courte, légèrement liée, onctueuse et brillante. Elle doit juste napper l'aliment et recouvrir le fond du plat ou de l'assiette.
- Les poissons meuniers sont nappés, au moment de leur envoi, avec un beurre noisette citronné.
- En aucun cas, les pièces de viande sautées ne doivent cuire ou finir de cuire dans la sauce!

UTILISATION

BŒUF	Steaks, tournedos, entrecôtes, rumstecks, filets, etc.
VEAU	Côtes, escalopes, médaillons, picatta, grenadins, etc.
AGNEAU	Côtelettes, noisettes, chop, etc.
PORC	Côtes, filet mignon, etc.
ABATS	Foie, rognons, ris, cervelles, etc.
VOLAILLES	Cuisses, magrets, filets, suprêmes, etc.
GIBIER	Côtelettes, noisettes, aiguillettes, etc.
POISSONS	Portion, suprêmes, escalopes, darnes, filet, St. Jacques, écrevisses, etc.
ŒUFS	Omelettes, au plat, etc.
LEGUMES	Pommes noisettes, château, etc., courgettes, champignons, etc.
CRUSTACES	Homard, langouste, gambas, langoustines, écrevisses, etc.
MOLLUSQUES	Coquilles St. Jacques, calamars, ormeaux, lambis, etc.
DESSERTS	Crêpes, bananes flambées, etc.

SAUTER/DÉGLACER
— MODE

1. Parer et détailler en morceaux de même épaisseur.
2. Cuire la pièce à la commande.
3. Préparer le récipient, chauffer le corps gras.
4. Ajouter la pièce de viande à cuire.
5. Tourner la pièce à mi-cuisson.
6. Assaisonner en court de cuisson.
7. Réserver au chaud.
8. Dégraisser le récipient, ajouter la G.A. si nécessaire.
9. Suer sans coloration.
10. Déglacer, réduire.
11. Mouiller fond blanc ou brun et/ou crémer
12. Réduire, vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité.
13. Passer au chinois étamine selon recette.
14. Monter au beurre si nécessaire.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Sauter/déglacer c'est cuire un aliment dans un sautoir ou à la poêle, dans une petite quantité de corps gras, et réaliser en fin de cuisson une sauce par déglaçage.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces : abats, volailles, gibiers, viandes de boucherie provenant d'animaux jeunes, viandes tendres d'excellente qualité et de 1ère catégorie.

BUT

Il faut que la matière grasse, huile et / ou beurre soit suffisamment chaude pour saisir instantanément et provoquer ainsi une couche rissolée ou coagulée, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).
Après avoir réservé les pièces au chaud, réaliser une sauce en déglaçant les sucs caramélisés au fond du récipient.

TECHNIQUE

- Employer un sautoir ou une poêle de dimension juste proportionnée avec les pièces à sauter.
- Afin que la cuisson se fasse uniformément, les pièces doivent être de même épaisseur, sauf pour des à points de cuisson différents.
- La température du corps gras sera intense dans un premier temps, puis ensuite modulée selon la nature des pièces à sauter, (point de cuisson des viandes rouges ou blanches et également par l'épaisseur des aliments).
- L'assaisonnement se fera à mi-cuisson pour les viandes rouges ou rosées.
- Au début de cuisson pour le reste des aliments.
- Au terme de la cuisson, débarrasser aussitôt, soit sur un plat de service, sur assiettes, ou un récipient de débarrassage.
- Dégraisser le récipient.
- Ajouter éventuellement une garniture aromatique (échalotes, oignons, etc.)
- Suer sans coloration.
- Déglacer (vin blanc, rouge, porto, madère, etc.)
- Réduire.
- Mouiller avec fond blanc ou brun et/ou crémer.
- Réduire de nouveau
- Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité.
- Passer éventuellement au chinois étamine.
- Monter la sauce au beurre si nécessaire.

La finition se fait selon la recette, à savoir !

- Quelle que soit sa couleur, la sauce doit être courte, légèrement liée, onctueuse et brillante. Elle doit juste napper l'aliment et recouvrir le fond du plat ou de l'assiette.

REMARQUE

- Afin de faciliter la formation de la couche rissolée.

UTILISATION AVEC SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

BOEUF	Steaks, tournedos, entrecôtes, rumstecks, filets, etc.
VEAU	Côtes, escalopes, médaillons, picatta, grenadins, etc.
AGNEAU	Côtelettes, noisettes, chop, etc.
PORC	Côtes, filet mignon, etc.
ABATS	Foie, rognons, ris, cervelles, etc.
VOLAILLES	Cuisses, magrets, filets, suprêmes, etc.
GIBIER	Côtelettes, noisettes, aiguillettes, etc.
CRUSTACES	Homard, langouste, gambas, langoustines, écrevisses, etc.
MOLLUSQUES	Coquilles St. Jacques, calamars, ormeaux, lambis, etc.

L'A POINT» DE CUISSON DES VIANDES ROUGES

Spécifique aux petites pièces de viandes lié aux modes de cuisson «griller, sauter et sauter déglacer»

DÉFINITION :

- Différents stades de cuisson sont appliqués, ils se jugent le plus souvent au toucher (pression des doigts) et à la vue (apparition de gouttelettes de sang).
- L'évaluation de l'à point de cuisson des viandes rouges requiert une grande habitude car elle reste de toute façon assez subjective.

— APPRÉCIATION DE CUISSON

BLEU	Cuisson très rapide, caramélisation de la pièce sur toutes les faces, mais peu épaisse la viande n'est atteinte que légèrement par la chaleur, 42°C à l'épicentre, les sucs sont présents dans toute l'épaisseur de la pièce. Au toucher la viande est molle sous une fine pellicule résistante. A la coupe la viande doit être très rouge sur toute l'épaisseur (aspect cru).
SAIGNANT	Cuisson rapide, la caramélisation est un peu épaisse pour résister à la pression des sucs, la viande a atteint le seuil de la coagulation des protéines, 52°C, les sucs se concentrent au cœur de la pièce. La croûte offre une résistance légère à la pression des doigts, mais s'enfonce lorsque l'on appuie plus fort. A la coupe la viande est rouge à cœur puis graduellement va vers le rosé sur les bords.
A POINT	Cuisson plus ou moins lente selon l'épaisseur après saisissement, la viande a commencé à atteindre la température de coagulation 62°C environ sans toutefois cuire complètement. Les sucs après s'être rejoints au cœur de la pièce cherchent à sortir apparaissant en petites gouttelettes rosées. La croûte résiste à la pression des doigts qui ne s'enfonce que faiblement. L'aspect à la coupe va du rouge-rosé à cœur au rosé-gris vers les bords.
BIEN-CUIT	Cuisson lente après saisissement, les sucs continuent de s'échapper, la chaleur à cœur coagule progressivement les protéines. La viande atteint une température de 72°C, sèche et perd de sa saveur. A la coupe la viande présente une couleur grise sans trace de sang sur toute l'épaisseur.

NOTA : Ne jamais piquer une viande avec une fourchette
Ne jamais presser une viande (aplatir).
Ne jamais retourner plusieurs fois une viande.

FRIRE

— MODE

1. Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
2. Mettre à température le bain de cuisson.
3. Préparer les éléments à frire.
4. Procédés de cuisson :

   a) Cuisson directe 1 bain.
   180°C (aliments dorés et croustillants)

   b) Cuisson en 2 bains.
   140°C (une fois à blanc c'est une pré-cuisson)
   180°C (aliments dorés et croustillants)
5. Bien égoutter les éléments frits.
6. Assaisonner.
7. Filtrer après chaque utilisation.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

Frire, c'est cuire un aliment par immersion dans un corps gras chauffé à haute température. Cette température varie en fonction de la nature et la grosseur du produit à traiter et du résultat souhaité.

BUT

La brusque immersion d'un aliment dans un bain d'huile porté à une température élevée amène la coagulation immédiate des protéines superficielles, en donnant des composés bruns croustillants très appréciés. La croûte ainsi formée s'oppose à la sortie des substances sapides et aromatiques de l'aliment

PRÉCAUTION

- Si la température du bain de friture n'est pas assez élevée, les aliments s'imprègnent de graisse et deviennent indigestes.
- Eponger soigneusement les aliments à traiter.

- Frire les aliments progressivement par petites quantités. Une quantité trop importante abaisse la température du bain d'huile, et provoque la formation d'une mousse trop importante (risque de débordement).
- Frire les aliments au dernier moment « à la commande », afin de les maintenir bien croustillants.
- Egoutter soigneusement sur du papier absorbant.
- Assaisonner (mais jamais au dessus du bain de friture !).

TECHNIQUE

- Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
- Chauffer le bain de friture selon l'utilisation.
- Les aliments sont taillés, lavés, séchés et subissent parfois une préparation préliminaire dictée par la recette ou par une technique particulière (panés, farinés, mélangés, pré-cuisson).
- On distingue 2 procédés de cuisson :
  a) 140°C pré-cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.).
  b) 180°C coloration immédiate et formation d'une croûte, cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.) ou cuisson d'aliments de petite taille comme la petite friture, etc.
- Les aliments frits sont salés ou sucrés soit après cuisson complète, soit avant cuisson lorsqu'il y a enrobage ou mélange.
- Bien égoutter les aliments frits au dessus du bain, puis rangés sur papier absorbant.
- Après utilisation, filtrer le corps gras et nettoyer le matériel.

UTILISATION

VIANDE	Fondue bourguignonne, beignets ou croquettes (cromesquis, rissoles, etc.).
VOLAILLES	Poulet frit, fritots de volaille, etc.
ABATS	Fritots de cervelle, rissoles de ris de veau, etc.
POISSONS	Petite friture, goujonnette, merlan frit, sole Colbert, croquette de poisson, etc.
CRUSTACES	Scampis, écrevisses, etc.
MOLLUSQUES	Calamars, ormeaux, lambis, etc.
ŒUFS	Œuf frit, beignet d'œufs, etc.
LEGUMES	Pommes paille, allumettes, chips, gaufrettes, croquettes, dauphine, etc. Beignets et fritots de légumes (courgettes, oignons, choux-fleurs, etc.).
DESSERTS	Beignets de pommes, bananes, pets de nonne, bugnes, beignets viennois, etc.

POELER

— MODE

1. Préparer la pièce à traiter.
2. Saisir la pièce sur toutes ses faces, assaisonner.
3. Faire revenir les os et parures.
4. Marquer en cuisson au four à 200° c.
5. Arroser souvent en court de cuisson.
6. A mi-cuisson, ajouter la G.A, couvrir.
7. En fin de cuisson, réserver la pièce.
8. Déglacer, mouiller, réduire, passer au chinois.
9. Dégraisser, rectifier l'assaisonnement.
10. Glacer à la salamandre.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Poêler, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur produite par un four en plaçant cet aliment dans un récipient creux fermé, et en le posant sur une garniture aromatique.
- Cette technique de cuisson s'applique principalement aux grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille, pièces qui risqueraient de dessécher si elles étaient rôties.

BUT

Limiter le dessèchement de l'aliment en évitant de l'exposer directement à la chaleur. Le récipient couvert permet de maintenir un certain degré d'humidité provenant de l'eau de végétation de la garniture aromatique.

TECHNIQUE

- Parer, dégraisser, dénerver, désosser, piquer, barder, ficeler ou brider les pièces à poêler, selon leur nature.
- Saisir modérément dans la matière grasse la pièce sur toutes ses faces et assaisonner.
- Faire revenir les os et / ou les parures coupés en morceaux.
- Ajouter maintenant ou en cours de cuisson, selon le cas et la recette, la garniture aromatique (Matignon).
- Cuire à couvert au four à 200°C et arroser souvent.
- Au terme de la cuisson, réserver au chaud sur plaque munie d'une grille, laisser reposer 10 à 15 minutes.
- Il n'est pas possible de dégraisser, ni de pincer les sucs.
- Faire la sauce en faisant réduire le vin blanc, ajouter le fond brun lié ou clair selon la recette, cuire doucement en dépouillant (réduire).
- Passer le fond de poêlage au chinois étamine, sans fouler.
- Dégraisser soigneusement, vérifier l'assaisonnement.
- Glacer à la salamandre.

NOTA : Les pièces servies entières et découpées devant le client sont glacées en les exposant sous la salamandre, et en les arrosant sans arrêt avec le fond de poêlage.

UTILISATION AVEC SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

BŒUF	Train de côtes, aloyau, etc.
VEAU	Noix, sous noix, noix pâtissière, longe, selle, carré, épaule, etc.
AGNEAU	Gigot, épaule farcie, etc.
PORC	Filet, carré, longe, etc.
VOLAILLES	Poularde, dinde, chapon, canard, pintade, rôti de dinde, etc.
GIBIER	Faisan, perdrix, caille, filet et carré de sanglier, etc.

POCHER À CHAUD
— MODE

1. Préparer un fond ou court-bouillon.
2. Préparer la pièce à traiter.
3. Marquer en cuisson, démarrage à chaud.
4. Assaisonner à la reprise de l'ébullition.
5. Écumer soigneusement.
6. Après cuisson : rafraîchir ou égoutter si nécessaire.
7. Généralement le bouillon n'est pas utilisé.
8. Cas de sauce : (Émulsion chaude ou froide).

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

POCHER

DEPART DANS UN LIQUIDE CHAUD

BUT

La brusque immersion d'un aliment dans un liquide dont la température est voisine de l'ébullition provoque la coagulation immédiate des protéines superficielles.

TECHNIQUE

- Cuire un aliment dans un liquide bouillant permet ainsi d'obtenir une viande plus sapide et un liquide de cuisson moins savoureux.
- Sitôt la cuisson atteinte, il faut soit rafraîchir complètement ou partiellement l'aliment ou soit égoutter l'aliment, ou encore arrêter la cuisson par adjonction d'un peu de liquide froid afin de faire redescendre la température.

UTILISATION

LÉGUMES FRAIS	Haricots verts, laitues, choux, carottes petits pois, épinards, etc.
CEREALES	Riz nature, pâtes industrielles ou fraîches, etc.
ŒUFS	Coque, mollets, durs, pochés.
VIANDES	Bœuf à la ficelle, rôti de porc et gigot à l'anglaise, etc.
POISSONS	Colin, cabillaud, turbot, saumon, brochet, truites, etc.
CRUSTACES	Homard, langouste, crabes, crevettes, etc.
MOLLUSQUES	Bigorneaux, bulots, etc.
FRUITS	Au sirop, au vin, etc.

POCHER À FROID
— MODE

1. Préparer un fond, fumet, court-bouillon.
2. Refroidir avant utilisation.
3. Préparer la pièce à traiter.
4. Marquer en cuisson, démarrage à froid.
5. Assaisonner en début de cuisson.
   (À l'exception les légumes secs).
6. Écumer à l'ébullition.
7. Bouillon généralement utilisé pour faire la sauce.

— TYPE DE CUISSON — EXPANSION

POCHER

DEPART DANS UN LIQUIDE FROID

BUT

Provoquer un échange de saveur entre l'aliment à pocher et le liquide de cuisson, et modifier sa composition.
Selon les lois de l'Osmose.

TECHNIQUE

- Il arrive qu'au préalable on fasse tremper, dégorger et / ou blanchir un aliment pour le débarrasser des impuretés ou de son goût âcre ou amer.
- Saler au départ, le sel ayant un pouvoir anticoagulant.
- Ecumer à l'ébullition.
- Ajouter les éléments aromatiques.
- Le bouillon sera savoureux et presque toujours utilisé pour réaliser la sauce d'accompagnement.
- Pour des raisons évidentes, les aliments ne sont pas rafraîchis, ils sont égouttés ou décantés.

NOTA : Pour les légumes secs, ne pas saler en début de cuisson.

UTILISATION

LÉGUMES SECS	Lentilles, haricots grains, pois cassés, etc.
VIANDES	Marmite, blanquette, jambon, saucisson à cuire, etc.
ABATS	Langue, cervelles, amourettes
POISSONS	Saumon, brochet, truite, turbot, etc.
VOLAILLES	Poule, poularde, etc.
POTAGES	Mouillement des potages.
P. DE TERRE	Pommes de terre cuites à anglaise, blanchiment des pommes cocotte, etc.

LES RAGOUTS
— MODE : SAUTER EN SAUCE

1. Parer et détailler la viande en morceaux.
2. Faire revenir les morceaux.
3. Dégraisser.
4. Suer.
5. Déglacer, mouiller à hauteur.
6. Porter à ébullition, écumer.
7. Ajouter les aromates, assaisonner.
8. Cuire à feu doux.
9. En fin de cuisson, décanter.
10. Terminer la sauce.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande.

— TYPE DE CUISSON
MIXTE

DÉFINITION :

- Réaliser un ragoût ou un sauté en sauce c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement dans un liquide lié des aliments découpés en morceaux et préalablement rissolés (ragoût à brun), ou raidis (ragoût à blanc).

RAGOUT À BRUN

GÉNÉRALITÉS

Le mot ragoût n'est pas souvent employé dans les appellations de plat cuisiné, on utilise plus volontiers les mots daube ou estouffade pour le bœuf, sauté pour le veau, l'agneau et les volailles, navarin pour le mouton et quelquefois l'agneau. On trouve également les mots civet, curry, carbonnade, goulash qui sont des préparations en ragoût, mais présentant en plus un caractère particulier du fait du mouillement, de la liaison et / ou des aromates employés.

TECHNIQUE

- Certaines viandes gagnent à être marinées au préalable.
- Parer et détailler la viande.
- En fonction de la coloration désirée, rissoler les morceaux dans de la matière grasse.
- Dégraisser, ajouter une garniture aromatique et faire suer.
- Singer si nécessaire, pour les ragoûts de couleur brune seulement: torréfier la farine au four.

NOTA : En utilisant un mouillement fond lié, le singeage devient inutile.

- Tomater (si la préparation le permet) cuire 2 minutes.
- Déglacer et réduire de moitié.
- Mouiller à hauteur des morceaux avec, selon la recette : de l'eau, du fond, etc.
- A l'ébullition écumer.
- Ajouter les aromates et l'assaisonnement.
- Cuire à couvert, lentement et régulièrement, sur une plaque de mijotage ou au four à 200°C.
- Au terme de la cuisson, décanter les morceaux et réserver au chaud.
- Passer la sauce au chinois étamine, réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation et napper la viande.

RAGOUT À BLANC

GÉNÉRALITÉS

Par souci d'élégance on appelle souvent les ragoûts à blanc «fricassée». Le ragoût à blanc diffère seulement du ragoût à brun, par les deux points techniques suivants :

1) Raidir les pièces au beurre au lieu de les rissoler.
2) Mouiller avec un liquide blanc, lié ou non selon la recette.

UTILISATION

BŒUF	Collier, macreuse à pot, gîte à la noix, etc.
VEAU	Epaule, poitrine, collier, jarret, etc.
AGNEAU	Epaule, collier, haut de côtes, poitrine, etc.
PORC	Epaule, échine, pointe, etc.
ABATS	Ris de veau, etc.
VOLAILLES	Poulet, coq, lapin, etc.
GIBIER	Chevreuil, sanglier, lièvre, lapin de garenne, etc.
POISSONS	Anguille, lotte, etc.
CRUSTACÉS	Etrilles, homard, langouste, écrevisses, (bisques)

BRAISER À BRUN

— MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Mettre à mariner avec les aromates.
3. Égoutter la pièce, les aromates, réserver la marinade.
4. Rissoler la viande et la garniture aromatique.
5. Déglacer avec la marinade, réduire de moitié.
6. Mouiller fond brun à mi hauteur.
7. Assaisonner, cuire au four à couvert.
8. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
9. A terme, réserver la pièce au chaud.
10. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande, glacer.

— TYPE DE CUISSON
MIXTE

BRAISER

DÉFINITION :

- Braiser, c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement, dans un liquide lié et sur une garniture aromatique, des pièces entières préalablement rissolées. Cette technique de cuisson s'applique principalement à de grosses pièces de viandes fermes, provenant d'animaux adultes et nécessitant une durée de cuisson longue.

TECHNIQUE

- Généralement les morceaux employés demandent à être lardés afin d'être moelleux après cuisson.
- On peut facultativement mettre à mariner au moins 12 à 24 heures.
- Egoutter les pièces (éponger), et la garniture aromatique.
- Réserver la marinade.
- Saisir vivement la pièce dans un corps gras sur toutes ses faces et réserver.
- Faire revenir la garniture aromatique.
- Dégraisser, déglacer avec le vin de la marinade.
- Mouiller avec un fond brun à mi-hauteur, ajouter le reste des aromates et assaisonner.
- Cuire à couvert au four à 200°C en arrosant et en retournant la pièce souvent.
- A terme, réserver la pièce au chaud.
- Passer au chinois, réduire le fond de braisage si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation.

NOTA : Si les pièces sont servies en salle, les glacer au four ou à la salamandre.

UTILISATION

BŒUF	Aiguillette, paleron, basses côtes, etc.
VEAU	Epaule, poitrine (farcie ou non), longe, selle, etc.
AGNEAU	Epaule (farcie ou non), côtes découvertes, etc.
ABATS	Langue, ris de veau, cœur, etc.
LEGUMES	Choux farcis, fenouil, etc.
VOLAILLES	Canard, etc.

BRAISER À BLANC

— MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Raidir (viande) au beurre.
3. Disposer sur les éléments aromatiques sués.
4. Déglacer et / ou mouiller fond blanc à mi hauteur.
5. Assaisonner, cuire au four à couvert.
6. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
7. A terme, réserver la pièce au chaud.
8. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
9. Ajouter la garniture d'appellation.
10. Glacer si nécessaire.

— TYPE DE CUISSON
MIXTE

TECHNIQUE

- Raidir au beurre les pièces, après les avoir éventuellement lardées ou piquées (les poissons ne sont pas raidis, les légumes sont blanchis).
- Les assaisonner et les placer sur une garniture aromatique suée au beurre.
- Déglacer et / ou mouiller avec un fond blanc à mi-hauteur.
- Cuire au four à couvert à 200°C.
- Au terme de la cuisson, réserver les pièces au chaud.
- Passer le fond de braisage au chinois.
- Réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation si nécessaire.

NOTA : Si les pièces sont servies en salle, les glacer au four ou à la salamandre.

UTILISATION

VEAU	Carré, selle, longe, noix, etc.
VOLAILLES	Poularde, chapon, dinde, etc.
ABATS	Ris de veau, etc.
LEGUMES	Laitue, céleri branche, chou blanc, etc.
POISSONS	Saumon, carpe, dorade, turbot, etc.

VAPEUR

— MODE

1. Préparer les produits à traiter.
2. Dresser les produits en bacs perforés.
3. Assaisonner.
4. Mettre en fonction le four vapeur.
   a) Vapeur sans pression
      100°C (Temps de cuisson normal)
   b) Vapeur basse pression
      109°C (Temps de cuisson réduit de 50 %)
   c) Vapeur haute pression
      120°C (Temps de cuisson réduit de 80 %)
5. Enfourner les bacs dans l'enceinte.
6. Programmer le temps de cuisson.
7. Vérifier le produit en fin de cuisson.
8. Accommoder.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Consiste à cuire des aliments en les enveloppant de vapeur, provoquant ainsi le contact direct de la chaleur avec les produits traités, sans immersion dans un liquide.

BUT

Limiter les phénomènes d'osmose. Les aliments n'étant pas en contact avec une importante quantité d'eau liquide, les substances hydrosolubles sont mieux retenues, l'aliment est plus sapide.

GÉNÉRALITÉS

Cette technique de cuisson s'applique principalement à tous les aliments traditionnellement pochés ou cuits à l'anglaise.

Idéal au point de vue diététique, ce procédé présente l'avantage de perdre un minimum de nutriments, car il n'y a pas ou peu d'osmose et pratiquement pas de modification du goût. En outre, les aliments cuits gardent une texture plus ferme et la perte de poids à la cuisson est moindre.

- Au contact d'un produit froid à cuire, la vapeur se condense et restitue sa chaleur (1g d'eau accumule 540 calories dans sa vapeur).
- Ce phénomène est à prendre en compte dans le travail d'un produit qui dégage beaucoup de vapeur, attention aux brûlures !

MATÉRIEL UTILISÉ

La marmite type (couscoussier)

- De l'eau salée est en ébullition dans une marmite, on encastre dessus une passoire contenant les aliments à cuire puis l'on couvre.

Le cuiseur à vapeur

- L'appareil possède un générateur de vapeur, qui injecte dans l'enceinte contenant les aliments à cuire de la vapeur, qui se condense instantanément sur les aliments et provoque ainsi leur cuisson.
- Ces appareils peuvent selon les modèles utiliser trois systèmes de cuisson vapeur.

➡ La vapeur sans pression (100° C)
➡ La vapeur basse pression 0.5 bar (109° C)
➡ La vapeur haute pression 1 bar (120° C)

AVANTAGE

Ce principe de cuisson présente l'avantage de consommer peu d'eau, donc de ce fait moins d'énergie par rapport à la cuisson à l'anglaise, le temps de chauffe est réduit et l'on limite le nombre de manipulations.

TECHNIQUE

- Préparer les aliments comme pour être cuits dans un liquide.
- Mettre en fonction le four vapeur.
- Dresser les produits en bacs perforés.
- Assaisonner.
- Enfourner les bacs dans l'enceinte.
- Fermer correctement la porte.
- Programmer le temps de cuisson.
- Vérifier le produit en fin de cuisson.
- Accommoder.

UTILISATION

LÉGUMES	Tous les légumes frais ou surgelés.
FÉCULENTS	Pommes de terre vapeur, pulpe
POISSONS	Tous les poissons en filets, tronçons, darnes, etc.
CRUSTACÉS	Langoustines, écrevisses, crabes, etc.
MOLLUSQUES	Coquilles St. Jacques, calamars, moules, etc.
VIANDES	Toutes les petites pièces.

SOUS VIDE

— MODE

1. Préparer les produits à traiter.
2. Vérifier l'état et le bon fonctionnement de la machine.
3. Conditionner sous vide dans des sacs adaptés.
4. Mettre en cuisson à une température inférieure à 100°C dans une ambiance (eau chaude, polycuiseur ou cuiseur vapeur).
5. Refroidir en cellule ou par barbotage en moins de 2h.
6. Noter sur l'étiquette les mentions obligatoires.
7. Conserver au froid positif entre 0 et +2° C à J+ 3 jours
8. Vérifier la DLC et conserver les étiquettes.
9. Remettre en température à +63° C en moins de 1h.

— TYPE DE CUISSON
CONCENTRATION

DÉFINITION :

- Cuire sous vide : c'est placer un aliment dans un conditionnement (sachet ou barquette) étanche et thermorésistant, en extraire l'air et le souder hermétiquement. La cuisson est obligatoirement suivie d'un refroidissement rapide en cellule ou par barbotage.

BUT

Cette technique de cuisson a l'avantage de mieux préserver les qualités nutritionnelles, hygiéniques et organoleptiques des produits et allonger la durée de conservation de 3 à 6 jours pour la fabrication artisanale, et jusqu'à 21 jours pour les produits de l'industrie.

GENERALITES

La cuisson sous vide permet de conserver la totalité des substances volatiles et hydrosolubles à l'intérieur de l'aliment, notamment les composés aromatiques.
La cuisson est réalisée à une température inférieure à 100° C dans une ambiance (eau chaude, polycuiseur ou cuiseur vapeur).

AVANTAGE

- Préserver les qualités nutritionnelles, à basse température, les pertes de vitamines sont considérablement réduites.
- Garantir les qualités hygiéniques du fait du vide d'air et de limiter les manipulations.
- Développer les qualités organoleptiques des aliments traités, la concentration des saveurs est multipliée.
- Réduire les pertes de poids des aliments en évitant l'évaporation et le dessèchement.
- Allonger la durée de conservation de 6 jours ou davantage.
- Simplifier et alléger le service, limiter l'intensité du «coup de feu» en traitant la remise en température à la commande.
- Améliorer la répartition et l'organisation du travail en effectuant les préparations et cuissons en dehors du service.
- Présenter une carte avec une gamme de produits plus élargie.
- Améliorer la prestation de son restaurant pour la satisfaction de la clientèle.

TECHNIQUE

⚠ ATTENTION À LA LÉGISLATION

- Préparer les produits à traiter.
  - Découpe, pré cuisson, assaisonnement à l'eau salée, addition de décoctions de plantes, toutes garnitures aromatiques doivent être cuites pour parfumer.
- Vérifier la machine.
  - Etat de propreté de la machine.
  - Réglage du vide, de la température de soudure, de remise en atmosphère.
- Conditionner sous vide dans des sacs adaptés.
  - Le matériel d'emballage sous vide doit permettre d'obtenir un vide impeccable au moins à 99%.
  - Le film d'emballage doit être capable de supporter à la fois la température de cuisson jusqu'a 120° C et le froid de conservation positif ou négatif sans détérioration.
- Mettre en cuisson.
  - Le matériel de cuisson doit être capable de produire et maintenir constante la température d'enceinte afin de parvenir à une température uniforme à cœur des aliments
  - Les barèmes de cuisson (couple temps et température de cuisson sont définis en fonction des denrées à traiter). voir tableau ci-après
- Refroidir rapidement
  - En cellule ou par barbotage à +10° C en moins de 2 heures pour stopper la cuisson et ralentir la prolifération microbienne.
  - Pour chaque lot, on doit avoir conservé la feuille d'enregistrement thermique (cuisson et refroidissement) obtenue grâce aux relevés effectués par des sondes.
- Noter sur l'étiquette les mentions obligatoires.
  - Nom du produit, date de fabrication, température de cuisson, date de consommation.
- Entreposer au froid
  - Stockage immédiat après refroidissement rapide des aliments cuits sous vide dans une enceinte entre 0 et + 3° C et étiqueter.
  - Durée de conservation limitée à J +3 dans le cas d'une fabrication artisanale à l'aide d'une cellule de refroidissement et plus si dérogation (6 jours en général).
- Remettre en température.
  - Après vérification de la DLC et de l'état du conditionnement.
  - Au four vapeur ou par immersion à +63° C en moins 1 heure.

Température de cuisson sous vide

a) Cuisson sous vide à haute température : Cuisson entre 80° et 120° C (adaptée à la cuisson des légumes et des fruits).

b) Cuisson sous vide à basse température : Cuisson entre 54° et 68 ° C permettant de mieux valoriser les caractéristiques organoleptiques (goût et texture).

- Frire les aliments progressivement par petites quantités. Une quantité trop importante abaisse la température du bain d'huile, et provoque la formation d'une mousse trop importante (risque de débordement).
- Frire les aliments au dernier moment « à la commande », afin de les maintenir bien croustillants.
- Egoutter soigneusement sur du papier absorbant.
- Assaisonner (mais jamais au dessus du bain de friture !).

MODE DE CUISSON SOUS VIDE	Cuisson sous vide à haute température	Cuisson sous vide à basse température. Température identique entre l'ambiance de cuisson et le cœur des denrées.			
TEMPÉRATURE DE L'ENCEINTE DE CUISSON	80° à 100° C	58° à 60° C	62° à 66° C	62° à 68° C	85° à 95° C
TEMPÉRATURE À CŒUR DES ALIMENTS	70° à 80° C	58° à 60° C	62° à 66° C	62° à 68° C	85° à 95° C
ALIMENTS	Légumes Fruits	Viandes saignantes	Poissons	Viandes blanches Viandes rouges : (bouillies, sautées, braisées)	Légumes

LES CUISSONS DES ŒUFS

LES ŒUFS

— CONSOMMATION ET UTILISATION

CRUS	**GOBÉS OU MÉLANGÉS AVEC DU SUCRE, EAU ET GRAISSE.**

CUITS	**SOUS TROIS FORMES.**	
1 DANS LEUR COQUILLE	COQUE	2 à 3 minutes à l'eau bouillante
	MOLLETS	5 à 6 minutes à l'eau bouillante
	DURS	10 à 12 minutes à l'eau bouillante
2 HORS DE LEUR COQUILLE NON BATTUS	POCHES	Cuits 3 mn eau frémissante vinaigrée non salée, mis en eau froide, ébarbés.
	FRITS	Cuits à l'huile chaude et reformés à la cuillère.
	PLATS	Cuits lentement dans un plat beurré.
	COCOTTE	Cuits au bain-marie, dans des ramequins beurrés, salés et poivrés.
3 HORS DE LEUR COQUILLE ET BATTUS	BROUILLES	Cuits en sauteuse avec un peu de beurre, adjonction de crème en fin de cuisson.
	OMELETTES	Cuites dans une poêle beurrée, façonnées, elles doivent être lisses et peu colorées.

LES FONDS

LES FONDS EN CUISINE

DÉFINITION :

- Il faut interpréter le mot fond, dans le sens fondamental. Son utilisation sert de fondation à presque toutes les préparations cuisinées.
- Les fonds de sauces sont des préparations liquides, claires (c'est-à-dire sans liaison), que l'on obtient par la cuisson dans l'eau, d'éléments nutritifs os et parures ou têtes et arêtes et d'éléments aromatiques.

CLASSIFICATION

1 LES FONDS BLANCS	- FOND DE VEAU - FOND DE VOLAILLE - FOND DE BŒUF (marmite) - FUMET DE POISSON
2 LES FONDS BRUNS	- FOND DE VEAU BRUN CLAIR - FOND DE GIBIER - FOND DE BRUN DE VOLAILLE

NOTA :
Le lait est un liquide élaboré. Bien qu'il ne porte pas le nom de fond, le lait est souvent utilisé comme un fond de sauce.

UTILISATION

- Confection de sauces de base, dites sauces mères.
- Comme élément de mouillement.
- Pour améliorer les préparations.
- Pour compléter la valeur nutritive.

ATTENTION !
Les fonds de sauce ne sont en général jamais salés (sauf la marmite).

— FOND **BLANC CLAIR**

DÉFINITION :

- Le fond blanc clair (clair : sans liaison) est un fond blanc de base, composé: d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition.

— COMPOSITION —

pour 1 litre fini

PROPORTIONS

ELEMENTS NUTRITIFS		
Os et parures	1	Kg
GARNITURE AROMATIQUE		
- Poireaux (blanc)	0.050	Kg
- Carottes	0.100	Kg
- Oignons	0.100	Kg
- Ail	0.010	Kg
- Céleri branche	0.030	Kg
- Bouquet garni	1	P
- Clou de girofle	1	P
- Poivre grains	5	P
MOUILLEMENT		
- Eau	2	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Concasser les os.
- Blanchir les os départ à froid.
- Marquer en cuisson les os à l'eau froide avec la garniture aromatique.
- Porter à ébullition.
- Ecumer.
- Cuire doucement et régulièrement.
- 5 heures pour le fond de veau.
- 1 h 30 pour les autres fonds.

Au terme de la cuisson :

- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.

UTILISATION

- Mouillement des veloutés, certains potages, blanquettes, fricassées, braisés à blanc.
- Déglaçage de certaines préparations sautées ou rôties.
- Cuisson et braisage de certains légumes.

— FOND **BRUN CLAIR**

DÉFINITION :

- Le fond brun clair (clair : sans liaison) est un fond brun de base, composé : d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition.

— COMPOSITION —

pour 1 litre fini

PROPORTIONS

ELEMENTS NUTRITIFS		
- Os et parures	1	Kg
GARNITURE AROMATIQUE		
- Carottes	0.100	Kg
- Oignons	0.100	Kg
- Ail	0.010	Kg
- Céleri branche	0.030	Kg
- Bouquet garni	1	P
- Concentré de tomate	0.030	kg
- Clou de girofle	1	P
- Poivre grains	5	P
MOUILLEMENT		
- Eau	2	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Concasser les os et les mettre en plaque à rôtir.
- Ajouter la garniture aromatique et faire colorer.
- Débarrasser en marmite.
- Dégraisser la plaque.
- Déglacer la plaque avec de l'eau.
- Verser sur les os et compléter le mouillement avec de l'eau.
- Ajouter le reste des aromates.
- Porter à ébullition.
- Ecumer.
- Cuire doucement et régulièrement.
- 5 heures pour le fond de veau.
- 1 h 30 pour les autres fonds.

Au terme de la cuisson :

- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Dégraisser, réserver au froid + 3°c.

UTILISATION

- Sert à la confection des sauces ½ glace, espagnole, fonds bruns liés.
- Mouillement des ragoûts et des braisés à brun.
- Déglaçage de certains rôtis et viandes sautées.
- Confection de la glace de viande.

— LES GLACES DE VIANDES

DÉFINITION :

- Les glaces sont des préparations très concentrées obtenues au terme d'une réduction, à ébullition très lente de fonds clairs.

— COMPOSITION —

pour 1 litre fini

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Réduire du fond clair, à faible ébullition.
- Dépouiller très souvent.
- Lorsque le fond est réduit de moitié, le passer au chinois et le changer de récipient.
- Réduire à l'état sirupeux.

UTILISATION

- Pour corser ou finir les sauces au dernier moment.
- Pour des préparations diverses, comme enrober des lames de truffes, des pommes parisiennes, des croûtons, etc.

— LE FUMET DE POISSON

DÉFINITION :

- Le fumet de poisson est un fond de base, composé : d'arêtes et parures de poissons, d'oignons, carottes, parures de champignons, blancs de poireaux, bouquet garni, poivre en grains, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition environ 30 minutes.

— COMPOSITION —

pour 1 litre fini

PROPORTIONS

ELEMENTS NUTRITIFS		
- Arêtes et parures de poisson maigre	1	Kg
GARNITURE		
- Beurre	0,050	Kg
- Carottes	0.100	Kg
- Oignons	0.100	Kg
- Echalottes	0.050	Kg
- Parures de champignons	0.030	Kg
- Bouquet garni	1	P
MOUILLEMENT		
- Eau	1,250	L
- Vin blanc	0,250	L
ASSAISONNEMENT		
- Poivre en grains	5	P

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Concasser les arêtes de poisson puis les dégorger sous un filet d'eau
- Tailler la garniture aromatique (GA) en mirepoix.
- Faire suer la G.A. au beurre puis ajouter les arêtes égouttées
- Faire suer l'ensemble quelques minutes puis ajouter vin blanc et eau
- Ajouter B.G. et parures de champignons porter à ébullition
- Laisser frémir 20' et écumer fréquemment
- Passer au chinois et fouler légèrement
- Refroidir en cellule
- Réserver en enceinte réfrigérée à +3°C.

UTILISATION

- Sert à la confection des sauces de poisson (Sce vin blanc et dérivés, américaines, velouté, etc.).
- Au pochage des poissons.
- Confection des gelées.
- Confection de la glace de poisson.

— SAUCES ET DÉRIVÉS —

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
FUMET DE CRUSTACES	• Carapaces et chairs de crustacés, brunoise de carottes et oignons, ail, BG cognac, vin blanc, fumet, tomates, estragon, cayenne.	+ Roux blond = Sce Américaine.
SAUCE AMERICAINE	• Crème, curry.	Sce Orientale.
	• Crème, paprika.	Sce Persane.
	• Crème, moules, crevettes, coquilles St Jacques.	Sce Paimpolaise.
	• Américaine au homard, madère, corail de homard.	Sce Newbud.
	• Coulis d'écrevisses et crevettes, champignons, moules, écrevisses, crème.	Sce Joinville.
FUMET DE POISSON	• Echalotes, vin rouge, fumet de poisson.	+ Roux blond = Sce Matelote.
SAUCE MATELOTE	• Oignons glacés, champignons.	Sce Bourguignonne.
	• Oignons glacés, champignons, croûtons.	Sce Mâconnaise.
	• Echalotes, Chambertin.	Sce Chambertin.
	• Echalotes, demi-glace.	Sce Marchand de vin.
	• Fumet au saumon, vin rouge, demi-glace.	Sce Genevoise.

— LES COURT-BOUILLONS

DÉFINITION :

Ce sont des préparations liquides, parfumées avec une garniture aromatique, des condiments et épices divers (selon la recette) et destinées à cuire certains aliments (poissons, crustacés, abats, etc.).

— COMPOSITION —

pour 1 litre fini

PROPORTIONS		
GARNITURE AROMATIQUE		
- Carottes	0,100	Kg
- Oignons	0,100	Kg
- Clou de girofle	1	P
- Bouquet garni	1	P
- Poivre en grains	5	P
MOUILLEMENT		
- Eau	1,5	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Emincer les légumes.
- Les réunir avec les condiments dans un récipient.
- Mouiller à l'eau froide.
- Porter à ébullition.
- Saler.
- Ecumer.
- Au terme de la cuisson, 30 minutes.
- Passer au chinois sans fouler.
- Refroidir.

NOTA

En fonction du produit à traiter, l'on peut après cuisson ajouter un acide tel que : vinaigre, citron, vin blanc, dans ce cas le court-bouillon prendra le nom de l'acide (Ex : court-bouillon au citron).

— LES GELÉES

DÉFINITION :

- Ce sont des bouillons de viande ou de poisson qui sont clarifiés et qui se solidifient en refroidissant en raison des substances gélatineuses qu'ils contiennent.

— CLASSIFICATION

1. **GELÉE ORDINAIRE**
2. **GELÉE DE VOLAILLE**
3. **GELÉE DE VOLAILLE**
4. **GELÉE DE GIBIER**

— GELÉE ORDINAIRE

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
INGREDIENTS			• Porter le consommé à ébullition. • Tremper la gélatine à l'eau froide quelques minutes. • L'incorporer au consommé. • Parfumer à la demande. • Passer au chinois étamine. • Amener à l'état gélifiant pour un glaçage ou un chemisage.
- Consommé corsé	1	L	
- Parfum (cognac, madère)	3 à 5	cl	
- Feuille de gélatine	12	P	

NOTA
Pour les autres recettes de gelée la fabrication reste la même, c'est le fond de base qui change.

— LE JUS DE ROTI

DÉFINITION :

Le jus de rôti est obtenu en faisant dissoudre dans un liquide, les sucs de viande caramélisés qui se trouvent dans la plaque de cuisson et dans les parures qui ont servi à protéger le rôti pendant sa cuisson.

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Retirer le rôti de la plaque et laisser les parures.
- Pincer légèrement les sucs.
- Dégraisser.
- Déglacer selon la recette.

1. Soit avec du vin, dans ce cas il faut faire réduire, puis ajouter eau ou fond brun clair (viandes blanches).
2. Soit avec un fond brun clair (viandes rouges).
3. Soit à l'eau (viandes d'agneau et de mouton).
   - Porter à ébullition, assaisonner.
   - Réduire de moitié.
   - Rectifier l'assaisonnement.
   - Passer au chinois étamine.
   - Réserver au bain-marie.

NOTA
Il faut compter 3 cl de jus par portion de rôti.
Il arrive que pour certains jus, on fasse rissoler un peu de fine mirepoix pour les viandes fades ou quelques gousses d'ail pour l'agneau et le mouton.

LES LIAISONS

DÉFINITION :

- Les liaisons sont des préparations culinaires simples ou élaborées obtenues à partir de produits alimentaires qui ont des propriétés épaississantes, gélifiantes, émulsifiantes capables de modifier la consistance des liquides auxquels ils sont ajoutés.

UTILITÉ

ÉPAISSIR DES LIQUIDES

Exemple : Fonds, Fumets, Lait pour la réalisation de sauces, Potages, crèmes, veloutés, crèmes sucrées diverses.

DIFFÉRENTS PROCÉDÉS DE LIAISON

1 À BASE D'AMIDON	- LA FARINE - LA FÉCULE - LA SEMOULE - LE RIZ - LE TAPIOCA
2 À BASE D'ŒUF	- LE JAUNE D'ŒUF
3 À BASE DE LÉGUMES OU DE FRUITS	- LES LÉGUMES FRAIS - LES LÉGUMES SECS
4 PAR RÉDUCTION OU PAR ÉMULSION	- LE BEURRE - LA GELÉE - LA GÉLATINE
5 SPÉCIFIQUE	- LE SANG DE PORC, BŒUF, GIBIER (poudre ou liquide). - LE CORAIL DE HOMARD, LANGOUSTE, ST. JACQUES

LES ROUX

Le roux est un des éléments de liaison des sauces.

— 3 SORTES DE ROUX —

ROUX BLANC

On le prépare en cuisant matière grasse et farine 10 minutes sans coloration.

ROUX BLOND

La cuisson de ce roux se fait avec une légère coloration.

ROUX BRUN

La cuisson de ce roux se fait en cuisant doucement et longuement, il doit avoir une belle coloration brune.

— PROPORTION —

500 G MATIÈRE GRASSE + **500 G FARINE**

= **1 KG DE ROUX FINI**

— QUANTITÉ DE ROUX FINI AU LITRE DE SAUCE

SAUCE LÉGÈRE	SAUCE MOYENNE	SAUCE ÉPAISSE
60 g	120 g	240 g

NOTA : Bien entendu, ces quantités de roux au litre ne sont pas définitives, l'on peut en fonction des goûts de chacun, varier la liaison.

LES SAUCES

CLASSIFICATION DES SAUCES

DÉFINITION :

- Ce sont des préparations plus ou moins épaisses et onctueuses, composées d'un ou de plusieurs liquides (jus, fond, bouillon, corps gras liquide, vin, etc.) et d'une ou plusieurs liaisons.

— LES SAUCES MÈRES

1 SAUCES CHAUDES BLANCHES	- LA BÉCHAMEL - LES VELOUTÉS
2 SAUCES CHAUDES ROUGES	- LA SAUCE TOMATE - L'AMÉRICAINE
3 SAUCES BRUNES	- LES FONDS BRUNS LIÉS - L'ESPAGNOLE - LA DEMI GLACE
4 SAUCES ÉMULSIONNÉES FROIDES	- LA VINAIGRETTE - LA MAYONNAISE
5 SAUCES ÉMULSIONNÉES CHAUDES	- LE BEURRE BLANC - LA SAUCE VIN BLANC - LA HOLLANDAISE - LA BÉARNAISE





TABLEAUX DES SAUCES

— FOND **BRUN**

VEAU + ROUX BRUN =	**GIBIER** + ESPAGNOLE =
ESPAGNOLE	**SAUCE MERE**
Madère — **MADÈRE**	Poivre grains, vinaigre — **POIVRADE**
Echalote, vin rouge, mignonnette, moelle. — **BORDELAISE**	Sce poivrade, gelée de groseilles. — **G. VENEUR**
Oignons, vin blanc, vinaigre, moutarde. — **ROBERT**	Sce poivrade, vin rouge. — **CHEVREUIL**
Vin blanc, vinaigre, oignons. — **LYONNAISE**	Sce poivrade, raisin, genièvre, pignons. — **MOSCOVITE**

— FOND **BLANC**

VEAU + ROUX BLANC =	TOMATE + ROUX BLANC =	VOLAILLE + ROUX BLANC =
ALLEMANDE	**SAUCE TOMATE**	**VELOUTÉ VOLAILLE**
Essence de truffe, jaune, crème.	Champignons, truffe, langue, jambon.	Citron, jaune, crème.
VILLEROY	**MILANAISE**	**SUPREME**
Jus de champignons, crème.	Vin blanc, fines herbes, ail, oignons.	Jus de champignons, crème, jaune.
CHAMPIGNONS	**PORTUGAISE**	**POULETTE**
Citron, jaune, crème, câpres.	Vin blanc, ail, persil.	Glace de viande, crème, jaune.
CAPRES	**BRETONNE**	**IVOIRE**
Lait de coco, curry, crème.	Ail, poivrons vert et rouge	Gelée.
CURRY	**ANDALOUSE**	**CHAUD-FROID**

— FOND **BLANC**

FUMET + ROUX BLANC =	LAIT + ROUX BLANC =
VELOUTÉ POISSON	**BECHAMEL**
Tomate, crème. **AURORE**	Jaune d'œuf, gruyère. **MORNAY**
Coulis de homard, truffe, crème. **CARDINAL**	Crème **CREME**
Tomate, crème, beurre d'écrevisses. **NANTUA**	Crème, moutarde. **THERMIDOR**
Jus de champignons, vin rouge. **MATELOTE**	Oignons, crème. **SOUBISE**

LES SAUCES DE BASE

SAUCE BECHAMEL

DÉFINITION :

Sauce blanche faite avec du lait et du roux blanc, elle doit son nom au marquis de Béchameil. Elle est largement utilisée pour les apprêts d'œufs, de légumes, de gratins.



— COMPOSITION —

PROPORTIONS

Lait	1	L
Roux blanc fini	60 à 240	g
Sel	-	Pm
Poivre blanc	-	Pm
Muscade	-	Pm

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre le lait à bouillir.
- Verser le lait chaud sur le roux froid.
- Porter à l'ébullition et remuer à l'aide d'un fouet.
- Cuire 15 / 20 minutes à feu doux.
- Passer au chinois.
- Tamponner.
- Réserver au bain-marie.

— DÉRIVÉS —

— CRÈME	Ajouter 2 à 3 dl de crème fraîche au litre de béchamel, réduire.
— MORNAY	Ajouter 100 à 150 g de gruyère râpé au litre de béchamel, donner un bouillon en remuant, puis hors du feu, ajouter 3 à 4 jaunes d'œufs préalablement délayés dans un peu de sauce.
— SOUBISE	Étuver 350 g d'oignons, ajouter 1 litre de béchamel, cuire, passer au chinois en foulant.
— AURORE	Mélanger à 2/3 de béchamel, 1/3 de sauce, ou de coulis de tomates.
— CARDINAL	Mélanger 1 litre de béchamel à un 1/2 litre de fond d'américaine, réduire à 1 litre, monter au beurre de homard ou de crustacés, ajouter julienne de truffe.
— THERMIDOR	Mélanger 1/2 Mornay, 1/2 sauce vin blanc à la hollandaise, moutarder.

VELOUTÉ SAUCE

DÉFINITION :

Sauce mère faite d'un fond blanc de veau, de volaille ou d'un fumet de poisson, lié avec un roux blanc.

— COMPOSITION —

PROPORTIONS

Fumet ou fond blanc	1	L
Roux blanc fini	60 à 240	g
Sel	-	Pm
Poivre blanc	-	Pm
Muscade	-	Pm

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre le fond blanc, fumet à bouillir.
- Verser le liquide chaud sur le roux froid.
- Porter à l'ébullition et remuer à l'aide d'un fouet
- Cuire 15 / 20 minutes à feu doux.
- Assaisonner.
- Passer au chinois étamine.
- Tamponner.
- Réserver au bain-marie.

— DÉRIVÉS —

VELOUTÉ DE VEAU

— ALLEMANDE	Ajouter à 1 litre de velouté de veau, 3 à 4 jaunes d'œufs.
— VILLEROI	Velouté de veau additionné de jus de champignons, lié jaunes d'œufs, ajouter truffe.
— CURRY	Dés d'oignons, de pommes fruits et de bananes sautées au beurre, singer au curry, mouiller 1/3 lait de coco et 2/3 velouté. Ajouter crème fraîche.
— POULETTE	Velouté de veau additionné de jus de champignons, finition jus de citron et persil haché.

VELOUTÉ DE VOLAILLE

— SUPREME	Ajouter 2 à 3 dl de crème fraîche au litre de velouté de volaille, réduire, beurrer, citronner.
— CHAUD-FROID	Ajouter à 1 litre de sauce suprême 3 dl de gelée.
— HONGROISE	Oignons ciselés compotés au beurre, singer paprika, mouiller vin blanc, réduire 2/3 et ajouter sauce suprême, beurrer.
— IVOIRE	Sauce suprême additionnée de glace de viande (couleur ivoire), beurrer.

VELOUTÉ DE POISSON

— **VIN BLANC** (au velouté)	1re formule : 1 litre de velouté de poisson additionné de réduction de cuisson de poisson, crémer, lier avec 5 jaunes et 100 g de beurre. 2e formule : 1 litre de velouté de poisson additionné de réduction de cuisson de poisson, crémer, ajouter 3 dl de hollandaise.
— **DIEPPOISE**	Velouté de poisson additionné de jus de moules et de champignons, crémer, garnir de crevettes, moules et champignons.
— **NORMANDE**	Sauce vin blanc (1re formule) additionné de cuisson de champignons et jus d'huîtres.
— **BONNE FEMME**	Sauce vin blanc (2e formule) garnie de champignons émincés et de persil haché.
— **AURORE**	À 2/3 de velouté de poisson ajouter 1/3 de coulis de tomate, beurrer.

SAUCE VIN BLANC

DÉFINITION :

Cette sauce entre dans la famille des émulsions chaudes instables.

— COMPOSITION —

PROPORTIONS

Fumet de poisson	1	L
Échalotes	0,050	kg
Vin blanc	5	dl
Crème fraîche	10	cl
Beurre	0,080	kg
Sel, Poivre blanc	-	Pm

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Suer les échalotes ciselées.
- Ajouter le vin blanc, réduire 9/10ème.
- Ajouter le fumet et/ou la cuisson du poisson.
- Réduire à l'état sirupeux.
- Ajouter la crème et réduire à l'état de sauce.
- Hors du feu, monter au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Couvrir et tenir au bain-marie, à 60°C maximum.

— DÉRIVÉS —

— DIEPPOISE Sauce vin blanc, ajouter à la réduction du jus de moules et de champignons, crémer, garnir de crevettes, moules et champignons.

— VIN ROUGE Remplacer lors de la réduction le vin blanc par un bon vin rouge.

— JOINVILLE Sauce vin blanc au coulis de crevettes.

— BONNE FEMME Sauce vin blanc avec en garniture champignons émincés et persil haché.

— DIPLOMATE Sauce vin blanc plus sauce américaine.

SAUCE TOMATE

DÉFINITION :

Sauce mère très souvent utilisée en cuisine pour accompagner les pâtes, les gnocchis, les haricots secs, les lentilles, les beignets et les fritots « Orly ».

— COMPOSITION —

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
Mirepoix	0,200	kg	• Rissoler la mirepoix et la poitrine.
Poitrine de porc	0,100	kg	• Singer et ajouter la tomate concentrée.
½ sel	0,050	kg	• Cuire quelques minutes, (refroidir).
Farine	0,100	kg	• Ajouter la tomate fraîche.
Tomate concentrée	1	kg	• Mouiller, porter à l'ébullition.
Tomates fraîches	1	L	• Ajouter ail, B.G, Assaisonner.
Eau ou fond blanc veau	0,020	kg	• Cuire 1h30 à couvert.
Ail	1	P	• Passer au chinois
Bouquet garni	-	Pm	• Rectifier liaison et assaisonnement.
Sel, poivre	-	-	• Tamponner, réserver au bain-marie.

— DÉRIVÉS —

— PROVENCALE	Oignons ciselés revenus blonds à l'huile d'olive, ajouter sauce tomate plus tomate concassée, relever d'ail, cuire, persil et basilic au départ.
— BRETONNE	Réduction d'oignons ciselés compotés à blond et de vin blanc, ajouter sauce tomate, cuire, persil au départ.
— PORTUGAISE	Comme provençale plus un peu de glace de viande.
— DUXELLE	Vin blanc plus duxelles, réduire, ajouter moitié ½ glace et moitié sauce tomate.

NOTA : L'accompagnement d'un mets frit, par une sauce tomate prend l'appellation ORLY (Exemple : Fritots de cervelle Orly).

SAUCE AMÉRICAINE

DÉFINITION :

La base de cette célèbre sauce est bien évidemment le fameux Homard à l'américaine qui suscite encore à ce jour bien des controverses sur son auteur.

— COMPOSITION —

PROPORTIONS		
Homard ou étrilles	1	kg
Mirepoix	0,150	kg
Échalotes	0,050	kg
Tomate concentrée	0,050	kg
Tomates fraîches	0,300	kg
Cognac	0,10	L
Vin blanc	0,20	L
Fumet de poisson	1	L
Ail	0,020	kg
Bouquet garni	1	P
Roux blond fini	-	Pm
Estragon	¼	botte
Cerfeuil	-	Pm
Sel, cayenne	-	Pm

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Concasser les crustacés.
- Cardinaliser à l'huile fumante.
- Ajouter mirepoix, échalotes, faire revenir.
- Flamber cognac.
- Ajouter tomate concentrée, cuire 2 minutes.
- Déglacer vin blanc, réduire.
- Mouiller fumet de poisson.
- Ajouter tomates fraîches, ail, B.G, estragon, cerfeuil.
- Écumer à l'ébullition.
- Assaisonner.
- Cuire 30 minutes.
- Passer au chinois, fouler.
- Réduire, lier.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Tamponner, réserver au bain-marie.

— DÉRIVÉS —

— CARDINAL Mélanger 1/ 2 américaine et 1/ 2 béchamel, réduire et monter au beurre de homard, ajouter julienne de truffe.

— COULIS De crevettes, de langoustines, etc. Autre appellation mais même technique que pour l'américaine, mais en utilisant le crustacé désigné.

— CREVETTE 1/2 coulis de crevettes et 1/2 velouté de poisson réduit, truffe.

— DIPLOMATE 1/2 sauce vin blanc 1/2 sauce américaine de homard, garnir de dés de homard.

— NANTUA Marquer comme une américaine avec des écrevisses mouiller et lier avec du velouté de poissons, monter au beurre d'écrevisses et garnir de queues d'écrevisses.

— NEWBURG Comme pour l'américaine mais madère à la place du vin blanc, mouiller 1/2 crème et 1/2 fumet.

LE FOND BRUN LIÉ

— COMPOSITION —

Base	→	Fond brun clair
Liaison	→	Roux brun ou fécule

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Porter à ébullition le fond
- Ajouter peu à peu le roux brun ou la fécule délayée au préalable dans un liquide froid, jusqu'à consistance désirée
- Cuire 15/20 minutes à feu doux en dépouillant souvent.
- Passer, mettre en bain-marie ou refroidir rapidement et réserver à + 3°C.

L'ESPAGNOLE

— COMPOSITION —

Base	→	Fond brun clair
Liaison	→	Roux brun ou fécule
Éléments aromatiques	→	Mirepoix, tomates fraîches.

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Porter à ébullition le fond
- Ajouter peu à peu le roux brun ou la fécule délayée au préalable dans un liquide froid, jusqu'à consistance désirée
- Cuire 15/20 minutes à feu doux en dépouillant souvent.
- Passer, mettre en bain-marie ou refroidir rapidement et réserver à + 3°C.

LA SAUCE 1/2 GLACE

DÉFINITION :

La sauce 1 /2 glace est la réduction de l'espagnole et la mère de nombreuses sauces en cuisine.

— DÉRIVÉS —

— MADERE	Échalotes ciselées suées, vin blanc réduit, ajouter 1/2 glace, cuire, ajouter madère, passer, beurrer.
— PERIGUEUX	Comme la sauce madère, ajouter essence de truffe et truffes hachées.
— PERIGOURDINE	Comme la sauce périgueux, mais montée à la purée de foie gras.
— CHASSEUR	Champignons émincés sautés, ajouter échalotes ciselées suées, déglacer cognac puis vin blanc, réduire, ajouter 1/2 glace tomatée et une pincée d'estragon.
— DUROC	- Comme chasseur mais 1/2 glace ordinaire, plus tomate concassée.
— MARCHAND DE VIN	Échalotes suées, réduction vin rouge avec mignonnette, bouquet garni, ajouter 1/2 glace, cuire, passer, monter au beurre.
— BORDELAISE	Comme marchand de vin mais vin de Bordeaux plus dés de moelle pochés au départ.
— MOELLE	Comme bordelaise mais avec vin blanc et rondelles de moelle, fines herbes au départ.
— DIABLE	Réduction, échalotes suées, 1/3 vin blanc, 2/3 vinaigre, mignonnette, estragon, cerfeuil, ajouter 1/2 glace, cuire passer, beurrer, fines herbes au départ.
— ROBERT	Réduction, oignons sués, 1/3 vin blanc, 2/3 vinaigre, ajouter 1/2 glace, cuire, passer monter à la moutarde.
— CHARCUTIERE	Comme la sauce Robert, plus julienne de cornichons.
— LYONNAISE	Oignons compotés, réduction 1/2 vin blanc, 1/2 vinaigre, ajouter 1/2 glace cuire.
— AIGRE-DOUCE	Gastrique plus fond de poêlage lié.
— BIGARADE	Gastrique déglacée au jus d'orange bigarade réduire de moitié, ajouter fond de poêlage, cuire et finir avec Grand-marnier ou Cointreau.

LES SAUCES ÉMULSIONNÉES

DÉFINITION :

- Une émulsion est le mélange de deux phases qui ne se mélangent normalement pas, deux phases qui ne sont pas miscibles.

LE MÉLANGE EAU ET GRAISSE (Sauces émulsionnées)	LE MÉLANGE LIQUIDE ET AIR (Produits foisonnés)

— après un battage énergique, lorsque les deux composants se séparent au bout d'un certain temps, l'émulsion est instable. Les deux composants se séparent au bout d'un certain temps.

— pour rendre l'émulsion stable, il faut y ajouter un émulsifiant qui crée un lien entre les deux composants pour qu'ils ne puissent plus se repousser

CLASSIFICATION

1 LES SAUCES ÉMULSIONNÉES INSTABLES FROIDES	LA VINAIGRETTE ET DÉRIVÉS
2 LES SAUCES ÉMULSIONNÉES INSTABLES CHAUDES	LE BEURRE BLANC ET DÉRIVÉS
3 LES SAUCES ÉMULSIONNÉES STABLES FROIDES	LA MAYONNAISE ET DÉRIVÉS
4 LES SAUCES ÉMULSIONNÉES STABLES CHAUDES	LA HOLLANDAISE ET DÉRIVÉS

ÉMULSIONS FROIDES STABLES





DÉFINITION :

- Une sauce émulsionnée, est le mélange de plusieurs éléments non miscibles entre eux, la liaison peut se faire par l'intermédiaire d'un agent émulsifiant, à savoir le jaune d'œuf.

— LA MAYONNAISE

Ingrédients		
Huile	1	L
Moutarde	50	g
Jaunes d'oeufs	4	P
Sel		Pm
Poivre blanc		Pm
Citron ou vinaigre	5	cl

Méthode d'exécution

- Dans un cul-de-poule.
- Mélanger le vinaigre et le sel.
- Ajouter la moutarde et les jaunes.
- Incorporer progressivement l'huile en fouettant

REMARQUE : Une émulsion froide peut « tourner « à cause de plusieurs phénomènes.

1. Addition trop importante d'huile au départ.
2. Surface de base du récipient trop importante.
3. Ingrédients trop froids.
4. Quantité insuffisante de jaunes par rapport à l'huile.

— LA MAYONNAISE **ET SES DÉRIVÉS**

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA MAYONNAISE	Jaunes d'oeufs, moutarde, sel, poivre.	- Décors. - Viandes froides. - Poissons pochés froids
SAUCE REMOULADE	Mayonnaise, moutarde	- Céleri rave. - Coeurs de palmiers
SAUCE MOUSSELINE	Mayonnaise, blancs en neige.	- Asperges - Poissons froids.
SAUCE CURRY	Mayonnaise, poudre de curry.	- Poissons froids - Viandes blanches froides.
SAUCE MOUSQUETAIRE	Mayonnaise, vin blanc, échalotes, ciboulette.	- Fritots d'abats blancs. - Salades composées à base de viande ou de poisson tièdes.
SAUCE VERTE	Mayonnaise, jus de cresson, ciboulette.	- Poissons pochés froids. - Oeufs durs - Décors
SAUCE TARTARE	Mayonnaise, oignons ciselés, ciboulette, persil.	- Poissons frits. - Fritots. - Salades composées.
SAUCE GRIBICHE	Mayonnaise, moutarde, câpres, cornichons, fines herbes, oeufs durs hachés.	- Tête de veau. - Pieds de veau.
SAUCE CHANTILLY	Mayonnaise, crème fouettée, jus de citron.	- Asperges - Cuidités (choux fleurs etc.)
SAUCE GENOISE	Mayonnaise, fines herbes, amandes et pistaches en poudre, citron.	- Poissons pochés froids.
SAUCE COCKTAIL	Mayonnaise, ketchup, cognac, sauce anglaise, tabasco.	- Cocktail de crustacés. - Salade d'avocats.
SAUCE AÏOLI	Pomme de terre, pilée avec de l'ail, jaune d'oeuf, jus de citron, huile d'olive.	- Bouillabaisses - Soupes de poissons

ÉMULSIONS FROIDES INSTABLES

DÉFINITION :

Les sauce vinaigrettes sont des sauces à base de corps gras fluides, assaisonnées, relevées avec un acidulant et aromatisées selon la recette.

— LA VINAIGRETTE

Ingrédients		
Vinaigre	0,25	L
Huile	0,75	L
Sel	-	Pm
Poivre blanc	-	Pm

Méthode d'exécution

- Dans un cul-de-poule.
- Mélanger le vinaigre le sel et le poivre.
- Incorporer progressivement l'huile en fouettant

REMARQUE : La saveur de la sauce vinaigrette peut être modifiée en changeant l'un des éléments acides ou l'un des éléments gras

EXEMPLES DE CORPS GRAS
Huile de noix, huile d'olives, huile de pépins de raisin, etc.

EXEMPLES D'ACIDES
Vinaigre de xérès, vinaigre de framboises, jus de citron etc.

— LA VINAIGRETTE **ET SES DÉRIVÉS**

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
VINAIGRETTE	Vinaigre, sel, poivre, huile.	- Crudités.
VINAIGRETTE MONTÉE	Moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile	- Cuidités. - Salades composées.
SAUCE CRESSONNIERE	Vinaigrette, purée de cresson.	- Salades composées.
SAUCE PROVENÇALE	Vinaigrette, tomate, oeufs durs, ail, câpres, cornichons, persil haché.	- Poissons pochés
SAUCE ANCHOIS	Vinaigrette, purée d'anchois.	- Salades composées.
SAUCE ECHALOTE	Vinaigrette, échalotes ciselées.	- Crudités.
SAUCE RAVIGOTE	Vinaigrette, oignons ciselés, câpres persil, cerfeuil, estragon haché.	- Tête et pieds de veau. - Museau de boeuf. - Fromage de tête.
SAUCE AU ROQUEFORT	Vinaigrette montée sur une crème de roquefort.	- Salades vertes. - Salades composées.
SAUCE AUX LARDONS	Vinaigrette, lardons, graisse de fonte des lardons, croûtons aillés.	- Salade frisée. - Salade de pissenlit.

ÉMULSIONS CHAUDES STABLES

— LA HOLLANDAISE

DÉFINITION :

➨ La hollandaise est une sauce émulsionnée stable, le principe de cette fabrication est de semi coaguler les jaunes par la chaleur.

Ingrédients		
Beurre	1	kg
Jaunes	16	P
Eau	1	dl
Sel	-	Pm
Cayenne	-	Pm
Jus de citron	1 à 2	P

Méthode d'exécution

- Mélanger dans une sauteuse les jaunes et l'eau.
- Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment.
- Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet.
- Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède.
- Assaisonner, aciduler, passer au chinois étamine.
- Maintenir au bain-marie 40 à 50°C.

— HOLLANDAISE **ET DÉRIVÉS**

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
SAUCE HOLLANDAISE	Jaunes d'oeufs + eau, foisonnés. Montée au beurre clarifié. Citron.	- Poissons pochés chauds. - Légumes cuits à l'anglaise. - Les glaçages.
SAUCE MOUTARDE	Hollandaise, moutarde blanche ou moutarde de Meaux.	- Poissons grillés - Abats blancs pochés
SAUCE MOUSSELINE	Hollandaise, crème fouettée très ferme.	- Légumes à l'anglaise. (Asperges, brocolis, fonds d'artichauts, choux fleurs)
SAUCE MALTAISE	Hollandaise, jus et zestes d'oranges sanguines blanchis.	- Poissons en papillote. - Légumes à l'anglaise
SAUCE MIKADO	Hollandaise, jus et zestes blanchis de mandarines ou pamplemousse	- Poissons pochés. - Poissons à la vapeur. - Légumes à l'anglaise.
SAUCE SABAYON	- Terrines, (poisson, légumes, etc.) - Poissons et légumes pochés. - Oeufs pochés ou mollets, etc.	- Terrines, (poisson, légumes, etc.) - Poissons et légumes pochés. - Oeufs pochés ou mollets, etc.

— LA BÉARNAISE

DÉFINITION :

La béarnaise a le même principe de fabrication que la hollandaise à la différence que l'on monte les jaunes sur une réduction composée d'échalotes, de mignonnette, de vinaigre et d'estragon.

Ingrédients		
Beurre	1	kg
Jaunes	16	P
Eau	3	cl
Sel	-	Pm
Cayenne	-	Pm
<u>Réduction</u>		
Echalotes	0,100	kg
Mignonnette	-	Pm
Vinaigre	20	cl
Estragon	1	botte
Cerfeuil	-	Pm

Méthode d'exécution

- Réduire dans une sauteuse le vinaigre, l'échalote ciselée, la mignonnette et ¼ de l'estragon haché.
- Ajouter à la réduction les jaunes et l'eau.
- Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment.
- Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet.
- Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède.
- Assaisonner, passer au chinois étamine.
- Ajouter le reste d'estragon et le cerfeuil haché.
- Maintenir au bain-marie 40 à 50°c.

— BÉARNAISE **ET DÉRIVÉS**

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
SAUCE BÉARNAISE	Réduction échalotes, vinaigre, mignonnette, estragon. Foisonner jaunes et la réduction. Montée au beurre clarifié.	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
SAUCE CHORON	Béarnaise, Fondue de tomate concassée compotée	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
SAUCE FOYOT OU VALOIS	Béarnaise, glace de viande	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
SAUCE PALOISE	Béarnaise dont l'estragon est remplacé par la menthe.	- Crustacés grillés. - Viandes grillées.
SAUCE CORAIL	Béarnaise dont les jaunes ont été remplacés par du corail de homard ou de langouste.	- Crustacés grillés (homards, langoustes)

REMARQUE : Une émulsion chaude peut « tourner « à cause de plusieurs phénomènes.

1. Coagulation excessive des jaunes.
2. Beurre clarifié trop chaud.
3. Addition trop importante de beurre.
4. Température trop basse ou trop chaude.

ÉMULSIONS CHAUDES INSTABLES

— BEURRE BLANC

DÉFINITION :

- Le beurre blanc est une émulsion instable, les éléments vin blanc et beurre ne sont pas miscibles, le fouet a simplement permis de diviser les liquides en fines gouttelettes.

— BEURRE BLANC **ET DÉRIVÉS**

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
BEURRE BLANC	Réduction, échalotes vin blanc, sel poivre. Montée au beurre en pommade.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC AU CRESSON	Beurre blanc, purée de cresson.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC CIBOULETTE	Beurre blanc, ciboulette.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC ORIENTAL	Beurre blanc, curry	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC POIVRONS	Beurre blanc, dés de poivrons fondus.	- Poissons pochés.

REMARQUE : Pour éviter que l'émulsion ne se divise, il est recommandé d'ajouter 10 % de crème fraîche une fois la réduction réalisée.



LES POTAGES

DÉFINITION :

- D'après le Littré, l'étymologie montre que le sens primitif de soupe est «potage».
- Le mot désignait alors la tranche de pain trempée dans le potage ou le bouillon.

— GÉNÉRALITÉ

On désigne par le mot «potage», les préparations liquides, chaudes ou froides, claires ou liées qui se servent le plus souvent au dîner comme premier plat.

LES POTAGES CLAIRS

— Ont pour base un bouillon appelé marmite, fond blanc ou fumet. Par définition, ce sont des préparations liquides plus ou moins concentrées et parfumées.
— Ils constituent en eux-mêmes d'excellents potages, mais permettent également de mouiller d'autres potages, (cultivateur, St Germain, etc).
— Ils servent également à la réalisation de sauces de base, (velouté de veau, de volaille, etc.).

LES POTAGES CLAIRS DU TYPE CONSOMMÉ

AVANT CLARIFICATION

- Petites marmites.
- Bouillons de légumes.

APRÈS CLARIFICATION

- Consommé de bœuf.
- Consommé de volaille.
- Consommé de poisson.
- Consommé de gibier.
- Consommé de crustacés

LES POTAGES LIÉS

Sont des préparations onctueuses, opaques, contenant en suspension des extraits de viandes, poissons, légumes, etc. et dont la consistance a été modifiée par l'apport d'un ou plusieurs éléments de liaison.

LES POTAGES LIÉS PASSÉS OU TAILLÉS

Les potages passés aux légumes frais.

- Les potages passés aux légumes secs.
- Les veloutés.
- Les crèmes.

Les potages aux légumes taillés.

- Les consommés liés
- Les soupes.
- Les bisques.

LES POTAGES PASSÉS AUX LÉGUMES FRAIS

DÉFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers légumes aromatiques, liés le plus souvent avec des pommes de terre ou quelquefois avec un autre féculent. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre les poireaux, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	• Blancs de poireaux sués au beurre • Pommes de terre, crème, beurre,	POTAGE PARMENTIER
POTAGE PARMENTIER +	• Navets, lait, crème, beurre.	Potage Fréneuse.
	• Carottes, crème, beurre, croûtons, pluches de cerfeuil. Liaison au riz.	Potage Crécy.
	• Cresson, crème, beurre, feuilles de cresson blanchies.	Potage Cressonnière.
	• Oseille, cerfeuil, crème, croûtons.	Potage Santé.
	• Julienne de carottes, navets, céleri, blanc de poireau, crème, beurre, cerfeuil.	Potage Julienne Darblay.
	• Choux de Bruxelles, crème, beurre	Potage Flamande.
	• Potiron, chiffonnade d'oseille laitue, crème, beurre, croûtons au fromage	Potage Marianne.
	• Crème de tomate, boules carotte et pomme de terre.	Potage Solférino.
	• Crème de tomate, julienne d'épinards, crème, beurre.	Potage Malakoff.
	• Haricots verts, dés de haricots verts, crème, beurre.	Potage Cormeilles.
	• Céleri rave, crème, beurre, brunoise de carotte et de céleri rave.	Potage Champenoise.

LES POTAGES PASSÉS AUX LÉGUMES SECS

DÉFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers éléments aromatiques, liés avec des légumes secs féculents. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre la garniture aromatique, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de «POIS CASSÉS»	• Mirepoix suée au beurre, pois cassés, fond blanc, crème, cerfeuil	POTAGE SAINT-GERMAIN
POTAGE SAINT-GERMAIN	• Chiffonnade de laitue et d'oseille, riz poché, crème. • Chiffonnade d'oseille, vermicelle, pluches de cerfeuil, beurre. • Petits pois, dés de haricots verts, cerfeuil, beurre et crème.	Potage Ambassadeur Potage Lonchamp Potage Marigny
Potage de base réalisé à partir de «HARICOTS BLANCS »	• Mirepoix suée au beurre, haricots de Soissons, fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	POTAGE SOISSONNAIS
POTAGE SOISSONNAIS	• Brunoise de légumes, crème, beurre. • Julienne de légumes, crème, beurre, pluches de cerfeuil. • Chiffonnade d'oseille, beurre, cerfeuil.	Potage Dartois Potage Faubonne Potage Compiègne
Potage de base réalisé à partir de «FLAGEOLETS»	• Mirepoix suée, flageolets • fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	POTAGE MUSARD
POTAGE MUSARD	• Pommes de terre, tapioca, crème, julienne de poireaux. • Purée de haricots verts, petits flageolets, beurre et crème. • Purée d'artichauts soubisée, beurre et crème, croûtons frits.	Potage Jackson Potage Tourangelle Potage Villars
Potage de base réalisé à partir de «HARICOTS ROUGES»	• Mirepoix suée, flageolets • fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	POTAGE CONDÉ
POTAGE CONDÉ	• Brunoise de légumes, crème.	Potage Girondin

LES POTAGES AUX LÉGUMES TAILLÉS

DÉFINITION :

- Les potages taillés ne sont jamais passés en fin de cuisson, la garniture de légumes doit être de taille régulière et petite et suée au beurre.

TAILLE SOUVENT EMPLOYÉE

PAYSANNE	BRUNOISE	JULIENNE

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	• Blancs de poireaux sués au beurre • Paysanne de pommes de terre.	POTAGE PARISIEN
POTAGE PARISIEN +	• Beurre et crème, rondelles de baguette séchées au four. • Lard, carottes, navets, céleri, chou en paysanne, petits pois, haricots verts, cerfeuil, croûtons, gruyère. • Paysanne de carottes, flageolets, beurre et crème. • Jambon fumé, huile d'olive, céleri, oignons, carottes, petits pois, tomate haricots verts et blancs, persil, ail, basilic, spaghetti, parmesan. • Carottes, navets taillés à la cuillère petits pois, beurre et crème, cerfeuil. • Céleri rave, oignons, navets, verts de poireaux, lard, croûtons, gruyère. • Laitue, oseille, chou vert, céleri, poireaux, oignons, pomme de terre. • Carottes, navets, poireaux, chou, céleri, pomme de terre, lard, croûtons	Potage Bonne femme Potage Cultivateur Potage Normande Potage Minestrone Potage Printanier Potage Savoyarde Potage Maraîchère Potage Paysanne

LES VELOUTÉS

DÉFINITION :

- Les veloutés sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc, avec une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec du roux blanc et la liaison de finition avec crème et jaune d'œuf.

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de « FOND DE VEAU »	• Fond blanc de veau + roux blanc	VELOUTÉ DE VEAU
VELOUTÉ DE VEAU	• Champignons émincés cuits à blanc, brunoise de champignons, jaunes, crème.	Velouté de Champignons
	• Céleri sué au beurre, crème.	Velouté de Céleri
Potage de base réalisé à partir de « FOND DE VOLAILLE »	• Fond blanc de volaille + roux blanc	VELOUTÉ DE VOLAILLE
VELOUTÉ DE VOLAILLE	• Purée de champignons, julienne de champignons, de blanc de volaille, de langue écarlate, jaunes, crème.	Velouté Agnès Sorel
	• Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, jaunes, crème.	Velouté Boïeldieu
Potage de base réalisé à partir de « FUMET DE POISSON »	• Fumet de poisson + roux blanc	VELOUTÉ DE POISSON
VELOUTÉ DE POISSON	• Blanc de poireau sué au beurre, parures de champignons, cuisson de moules, queues de crevettes, moules, jaunes, crème.	Velouté Dieppoise.
	• Coulis de homard, beurre de homard et beurre rouge, brunoise de chair de homard, jaunes, crème.	Velouté Cardinal.
	• Quenelle de merlan, julienne de filet de sole, jaunes, crème.	Velouté Carmélite.
	• Coulis d'écrevisses, dés de queue d'écrevisse, de champignons et de truffes, jaunes, crème.	Velouté Joinville.

LES CRÈMES

DÉFINITION :

- Les crèmes sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc ou de l'eau, avec selon la recette une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec de la béchamel, et la liaison de finition avec crème.

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	• Blancs de poireaux sués au beurre • Paysanne de pommes de terre.	POTAGE PARISIEN
BECHAMEL	• Chou-fleur blanchi, sommités de chou-fleur, cerfeuil, crème.	Crème Dubarry
	• Asperges blanchies, cerfeuil, pointes d'asperges, crème.	Crème d'Argenteuil
	• Laitues blanchies, chiffonnade de laitue, croûtons, cerfeuil, crème.	Crème Choisy
	• Fonds d'artichauts blanchis, perles du Japon, jaunes, crème.	Crème Georgette
	• Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, crème.	Crème Boïeldieu
	• Lait de coco, curry, riz poché, crème.	Crème indienne
	• Brocolis blanchis, sommités de brocolis, crème.	Crème de brocolis

LES CONSOMMÉS LIÉS

DÉFINITION :

Les consommés ont pour base une marmite clarifiée, liée au jaune d'œuf et à la crème. Cette liaison est ajoutée au consommé bouillant, puis cuit à la « nappe ».

— POTAGES **LIÉS**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
CONSOMMÉ DE BOEUF	• Liaison jaunes d'œufs et crème, chiffonnade d'oseille, et parmesan.	Consommé Germiny
CONSOMMÉ DE VOLAILLE	• Tapioca, julienne de blanc de volaille, quenelle de volaille, laitue en chiffonnade.	Consommé Alexandra
	• Liaison jaunes d'œufs et crème, truffes fraîches râpées.	Consommé Fémina

— SOUPES **FROIDES**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Réalisé à partir de **CONSOMMÉ**	• Consommé de volaille tomaté à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons crus.	Consommé Madrilène
	• Consommé de purée de tomates.	Consommé Portugaise
Réalisé à partir de **FOND BLANC**	• Fond blanc de volaille, purée d'avocat, lait de coco, petites boules d'avocat.	Crème d'Avocat
Réalisé à partir d'une purée **LÉGUMES CRUS**	• Poivrons, concombres, tomates, ail, olives noires, oignons, mie de pain, vinaigre de vin rouge, piment, huile d'olive, ciboule.	Le Gaspacho
Réalisé à partir d'une purée **FRUITS**	• Cerises, vin blanc, cannelle, jus de citron, crème, velouté de volaille.	Potage aux Cerises.
	• Poires pochées, jus de citron, crème, velouté de volaille, julienne de cresson.	Potage aux Poires

LES SOUPES

DÉFINITION :

- Les soupes sont des potages à caractère régional qui utilisent en général comme base les produits du terroir.
- Les techniques sont très différentes et n'ont souvent que peu de points communs, c'est pourquoi il vaut mieux se reporter à la recette.

— LES SOUPES **RÉGIONALES**

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de **MARMITE**	• Oignons émincés compotés, singés, vin blanc, croûtons, gruyère et gratinée.	SOUPE À L'OIGNON
Soupe de base réalisée à partir d' **EAU**	• Ail écrasé cuit à l'eau avec sauge, girofle, huile d'olive, croûtons.	SOUPE À L'AIL
Soupe de base réalisée à partir de **FUMET DE POISSON**	• Poissons de roches sués, tomate, ail, blanc de poireaux, croûtons aillés, gruyère.	SOUPE DE POISSON

LES BISQUES

DÉFINITION :

- Les bisques sont des soupes de crustacés, portant le nom du crustacé utilisé, elles sont proches de la sauce américaine, mais liées au riz
- Les lier aux jaunes d'œufs et crème par cuisson à semi-coagulation.

— BISQUES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de **FUMET DE POISSON**	• Ecrevisses, mirepoix, vin blanc, cognac, riz, B.G, ail, crème.	BISQUE D'ÉCREVISSES

LES MARINADES

DÉFINITION :

Les marinades sont des préparations liquides, aromatiques, destinées à parfumer, attendrir et parfois prolonger la durée de conservation de certains aliments.

MARINADE CRUE

— 1 L DE MOUILLEMENT

DENRÉES

Carottes	0,100	kg
Oignons	0,100	kg
Echalotes	0,040	kg
Céleri branche	0,030	kg
Ail	0,015	kg
Persil (queues)		Pm
Thym		Pm
Laurier		Pm
Vin rouge ou blanc	0,75	L
Vinaigre	0,15	L
Cognac	0,10	L
Huile	0,10	L
Clous de girofle	1	P
Poivre grains	10	P
Aromates voir recette		

UTILISATION

- Pour viandes de boucherie et gibier.
- Pour certains légumes et poissons.

NOTA :
Le temps de conservation en marinade varie selon la grosseur et la tendreté de la pièce à traiter. Cela peut varier de 6 à 24 heures voire plusieurs jours.

TECHNIQUE

1 PREPARER LA OU LES PIECES A MARINER

- Désosser, dégraisser, dénerver, piquer, larder, selon la nature et l'utilisation.

2 PREPARER LES LEGUMES

- Eplucher, laver et émincer finement les carottes en rondelles.
- Eplucher, laver et émincer les oignons, les échalotes et le céleri.
- Eplucher, laver, ôter le germe, et écraser les gousses d'ail.
- Confectionner le bouquet garni.

3 PREPARER LA OU LES PIECES EN MARINADE

- Disposer par couches, les éléments à mariner et les légumes.
- Ajouter le vin, le cognac, le vinaigre, les épices et aromates.
- Recouvrir d'une fine pellicule d'huile, et d'un film alimentaire.

NOTA :
Maintenir en enceinte réfrigérée.

- Faire suer la garniture aromatique à l'huile, flamber cognac, ajouter le vinaigre et le vin, adjoindre les aromates selon recette. Cuire doucement 30 minutes, refroidir et verser sur les pièces à mariner.
- Conserver en enceinte réfrigérée.
- La marinade cuite a le même rôle que la marinade crue, mais elle a l'avantage d'accélérer le temps de pénétration des composants aromatiques et elle se conserve mieux.

LES MARINADES INSTANTANÉES

DÉFINITION :

- Le but est de renforcer le goût et / ou de cuire certains produits par les acides et permettre la consommation de produits crus.
- Elles s'appliquent aux petites pièces.

FAMILLES	CHOIX DES MORCEAUX	MARINADES
VIANDES GRILLÉES	Côtelettes d'agneau, brochettes diverses, noisette, etc.	Huile, thym et laurier pulvérisés, herbes de Provence.
VIANDES GRILLÉES	Blanc de volaille, escalopes, piccatas.	Huile, jus de citron, herbes, épices (curry, paprika, safran, Colombo, etc.)
GIBIER SAUTÉ	Noisettes, côtelettes, filet mignon de chevreuil, râbles et filets de lièvre, etc.	Huile d'olive, jus de citron, cognac et vin blanc, échalotes, thym, laurier, romarin, baies de genièvre pulvérisées.
ABATS BLANCS	Cervelles, amourettes, morceaux de pied et de fraise de veau, etc.	Huile, jus de citron, sel, poivre, herbes fraîches hachées.
CHARCUTERIES	Farces pour terrines, pâtés, galantines, ballotines, etc.	Cognac, madère, porto, jus de truffe, sel épicé ou nitrité, quatre épices.
POISSONS GRILLÉS	Soles, turbotins, tronçons de turbot, darnes de saumon, etc.	Huile, tranches de citron pelées à vif, thym et laurier pulvérisés.
CRUSTACÉS GRILLÉS	Queues de langoustines, gambas, scampis, etc.	Idem + herbes fraîches.
POISSONS CRUS	Fines tranches ou filets de saumon, de daurade, de bar, de St.pierre, etc.	Huile d'olive, sel, sucre, aneth, badiane, jus de citron. Lait de coco, jus de citron vert.
POISSONS CUITS	Maquereaux, harengs, etc.	Vin blanc, vinaigre, aromates, etc.
LÉGUMES	Achards, variantes, piments, etc.	Dégorger au sel durant 24 heures. Huile, vinaigre, petits oignons, échalotes, ail, piment, poivre en grains.
FRUITS	Pommes, bananes, ananas, etc.	Alcool, sucre, épices

LES FARCES ET DUXELLES

LES DUXELLES

DÉFINITION :

- Les duxelles sont des préparations composées principalement de champignons de Paris hachés et cuits dans un corps gras jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.

— DUXELLES **SÈCHE**

TECHNIQUE	UTILISATION
• Suer au beurre les échalotes ou les oignons ciselés. • Ajouter les champignons hachés finement. • Cuire sur feu vif, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. • Assaisonner sel et poivre. • Ajouter le persil haché. • Réserver.	Œufs farcis Chimay, sauce duxelles, farces diverses, base des autres duxelles.

— DUXELLES **À FARCIR**

TECHNIQUE	UTILISATION
• Préparer une duxelles sèche. • Déglacer au vin blanc, réduire. • Ajouter le fond de veau lié, fondue ou coulis de tomates. • Ajouter de la mie de pain fraîche jusqu'à consistance voulue. • Réserver.	Légumes farcis (têtes de champignons, courgettes, aubergines, artichauts, etc.).

— DUXELLES **BONNE FEMME**

TECHNIQUE	UTILISATION
• Mélanger la duxelles sèche et la farce de viande, selon recette. • Rectifier l'assaisonnement. • Réserver.	Pour farcir les oiseaux, volailles, selle et poitrine d'agneau ou de veau, etc.

LES FARCES

DÉFINITION :

- Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés plus ou moins fins et assaisonnés, utilisé pour farcir œufs, poissons, volailles, gibiers, viandes de boucherie, légumes et pâtes.
- La farce est la base de nombreux pâtés, terrines, friands, galantines et ballottines, sans parler de tous les saucissons et saucisses.

À SAVOIR !
POUR TOUTES LES FARCES

ASSAISONNEMENT
il faudra :
- 18 g de sel par kilo de mêlée
- 1,8 g de poivre par kilo de mêlée.

– FARCE **MOUSSELINE**

La farce mousseline est une farce fine, obtenue par un hachage très fin de la chair de veau, de poisson, de gibier, de volaille, de crustacés.... dans laquelle on ajoute blancs d'œufs et crème fraîche. La finesse du hachage est réalisée au cutter ou robot coupe.

COMPOSITION

– 1 kg de chair dégraissée, dénervée, désarêtée.
– 4 à 6 blancs d'œufs.
– 0.800 à 1 kg de crème fraîche.
– Sel, poivre blanc ou cayenne.
– Muscade.

TECHNIQUE

- Parer, dégraisser et dénerver la chair du produit à traiter.
- Détailler en petits morceaux.
- Assaisonner.
- Mixer la chair au robot coupe.
- Ajouter les blancs d'œufs en fin de hachage.
- Incorporer progressivement la crème.
- Passer éventuellement au tamis.
- Réserver au frais.



ATTENTION !
Une action mécanique prolongée peut surchauffer la farce lors du mixage.

NOTA : La quantité de crème varie selon la finesse et la souplesse recherchées.

— FARCE **À GRATIN**

La farce à gratin est une farce à base de foies de volaille : elle est utilisée pour masquer des croûtons ou canapés sur lesquels on place les petits gibiers à plumes, et entre dans la composition de certaines farces pour gibier et volaille.

COMPOSITION

— 0.400 kg de lard gras.
— 1 kg de foies de volaille ou gibier.
— 0.100 d'échalotes ciselées.
— 5 cl de cognac.
— Thym, laurier.
— Sel, poivre du moulin.

RAPPEL
18 g de sel par kilo de mêlée
1,8g de poivre par kilo de mêlée

TECHNIQUE

- Découper le lard en petits dés.
- Parer et escaloper les foies.
- Fondre le lard en sauteuse.
- Saisir les foies.
- Ajouter les échalotes.
- Assaisonner.
- Flamber au cognac.
- Mixer la farce.
- Passer la farce au tamis.
- Réserver au frais.

RECOMMANDATIONS

- Vérifier très soigneusement la qualité et la fraîcheur des foies : ils doivent être brillants, légèrement humides, et sans odeur particulière.
- Réaliser la farce à gratin juste au moment de son utilisation.
- Pour apporter à la farce à gratin plus de moelleux et éviter l'oxydation, l'on peut ajouter un peu de beurre.

NOTA : En fonction de son utilisation, la farce à gratin peut être enrichie de foie gras, de truffe ou d'essence de truffe.

ATTENTION !
Les foies doivent rester saignants





— FARCE **COMMUNE**

La farce commune sert surtout à farcir des légumes tels que tomates, aubergines, courgettes, têtes de champignons, oignons, chou...mais aussi dans la fabrication de friands, confection de hachis parmentier...



COMPOSITION

— 1 kg de chair grasse.
— 0.100 kg de beurre.
— 0.100 kg d'oignons ciselés.
— 1 dl de vin blanc.
— 3 dl de fond de veau lié.
— Ail finement haché.
— Bouquet garni.
— Sel, poivre du moulin.

RAPPEL

18 g de sel par kilo de mêlée
1,8g de poivre par kilo de mêlée

TECHNIQUE

- Suer les oignons au beurre.
- Ajouter la viande hachée.
- Remuer et saisir l'ensemble à feu vif.
- Déglacer au vin blanc.
- Réduire au 3/4.
- Ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Mouiller avec le fond brun lié.
- Assaisonner.
- Braiser doucement au four 30 à 40 minutes.

NOTA :
Selon la recette ajouter des œufs (pour lier), du persil haché, de la tomate concassée.

AUTRES REALISATIONS

Cette farce peut se faire également avec toute ou partie de viande de desserte, entames et talons de rôti, viande de marmite, pot au feu, ragoût...

– FARCE **À PÂTÉ**

La farce à pâté sert à la réalisation de terrines, galantines, pâtés en croûte, tourtes, ballottines… Ce sont souvent des apprêts d'automne, saison du gibier, agrémentés de champignons, des fruits secs (noix, amandes) et d'aromates (thym, laurier, baies de genièvre).

Elles sont toujours composées en moyenne de :

- 50% de gras de porc (gras de gorge, gras de poitrine)
- 50% de maigre, selon la recette (porc, veau, volaille, gibier…)

COMPOSITION

- 1 kg de viande.
- 2 œufs entiers.
- 3 à 4 cl d'arôme (cognac, armagnac, madère, porto…)
- 30 g d'échalotes ciselées.
- Sel, poivre et épices.
- Fleur de thym.
- Laurier.
- Barde de porc.
- Crépine.

RAPPEL

18 g de sel par kilo de mêlée
1,8g de poivre par kilo de mêlée

TECHNIQUE

- Détailler la viande en morceaux.
- Ajouter l'assaisonnement et les épices.
- Laisser mariner 24 heures au frais.
- Hacher la viande avec une grille assez grosse.
- Ajouter l'échalote, l'arôme et les œufs.
- Malaxer de façon homogène.

NOTA :
Si l'on utilise de la poitrine de porc, on considère qu'une fois découennée, elle est composée de moitié de gras et moitié de maigre.
On peut selon la recette réserver quelques beaux filets de maigre que l'on détaillera en «lèches» qui seront placées au centre de la terrine lors du montage.

APPELLATION

Le maigre peut être composé tout de porc, ou selon la recette en partie de chair de lapin, volaille, gibier, canard…, dans ces derniers cas la viande donnant l'appellation devra représenter environ 20 à 35% de la chair.



Réalisation d'une terrine

- Chemiser le fond d'un moule de barde de porc, garnir le moule avec la farce en formant un dôme, couvrir avec de la crépine.
- Cuire au four au bain-marie.
- En sortie de four, vider le jus graisseux, et le remplacer par une gelée très ferme.
- Laisser reposer la terrine 48 heures au frais avant de la consommer.

LES PETITES GARNITURES

TOMATE

— TOMATE **CONCASSÉE**

DÉFINITION :

La tomate concassée est très utilisée en cuisine et sert de base à trois préparations.

1. La tomate concassée crue ou tomate M.E.C. (mondée, épépinée, concassée).
2. La tomate concassée cuite, appelée « Fondue de tomate ».
3. Le coulis de tomate qui est de la tomate concassée cuite, moulinée.

TECHNIQUE

- Suer les échalotes ciselées au beurre.
- Ajouter la tomate MEC, l'ail coupé en deux et le bouquet garni.
- Saler, poivrer légèrement.
- Couvrir d'une cheminée en papier.
- Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.
- La cuisson est obtenue à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Retirer l'ail, le BG.
- Réserver.



UTILISATION

- La tomate concassée sert de garniture à des plats ou sauces. (Exemple : Bœuf à la provençale, poulet Duroc, etc.).
- La fondue de tomate sert de garniture à des plats déjà cuits. (Exemple : œufs brouillés, omelette, etc.).
- Le coulis de tomate peut être utilisé à la place de la sauce tomate dans certains cas, ou de sauce froide pour accompagner certaines entrées froides (terrine de légumes, de poissons, etc.), sert également à la confection des pizzas et autres préparations.



LES LÉGUMES VARIÉS





— LÉGUMES **ÉTUVÉS AU BEURRE**

DÉFINITION :

C'est cuire au beurre très doucement à couvert certaines préparations taillées finement.

TECHNIQUE

- Fondre doucement le beurre dans un plat à sauter.
- Ajouter les éléments à étuver, et les suer légèrement en remuant à la spatule.
- Assaisonner légèrement.
- Couvrir.
- Remuer de temps en temps.
- En fin de cuisson, mouiller avec un peu d'eau pour provoquer un peu de vapeur, couvrir.
- La cuisson doit être « al-dente » pour certains légumes.
- Débarrasser, réserver.

ATTENTION !
Il faut éviter toute coloration.

NOTA : Pour certains légumes il est possible de remplacer l'eau par un peu d'alcool (Xérès, Porto, etc.).

UTILISATION

Feuilles de laitue, d'oseille, julienne de légumes, de truffe, servant de garniture à certains potages, sauces et plats divers.

— LÉGUMES **GLACÉS À BLANC**

DÉFINITION :

C'est la cuisson de légumes tournés, avec du beurre, du sucre, du sel, et de l'eau. La cuisson se fait à couvert avec une cheminée en papier. La quantité d'eau varie en fonction de la teneur en eau des légumes, pour qu'en fin de cuisson l'eau soit toute évaporée. Le glaçage des légumes commence alors, le beurre et le sucre forment un sirop qui donne une certaine brillance aux légumes et un goût agréable et savoureux.

TECHNIQUE

- Mettre les légumes tournés dans une sauteuse ou un sautoir.
- Mouiller, ajouter sel, sucre, beurre.
- Couvrir avec une cheminée en papier sulfurisé.
- Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de cuisson.
- Retirer le papier et enrober les légumes du sirop.
- Débarrasser, réserver.

ATTENTION !
Il faut éviter toute coloration.

NOTA : En garniture ou accompagnement de préparations blanches, (carottes, navets, oignons grelots, courgettes, céleri, etc.).

UTILISATION

En garniture ou accompagnement de préparations blanches, (carottes, navets, oignons grelots, courgettes, céleri, etc.).

— LÉGUMES **GLACÉS À BRUN**

DÉFINITION :

L'objectif est le même que pour les légumes glacés à blanc, mais on poursuit la cuisson du sirop pour obtenir un caramel brun.

TECHNIQUE

- Mettre les légumes tournés dans une sauteuse ou un sautoir.
- Mouiller, ajouter sel, sucre, beurre.
- Couvrir avec une cheminée en papier sulfurisé.
- Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de cuisson.
- Retirer le papier et enrober les légumes du caramel brun.
- Débarrasser, réserver.

ATTENTION !
Légumes glacés à brun ne veut pas dire légumes brûlés.

NOTA : Il est important de vérifier la cuisson des légumes avant de les glacer.

UTILISATION

En garniture ou accompagnement de préparations brunes, (carottes, navets, oignons grelots, etc.).

LES CHAMPIGNONS

— CHAMPIGNONS **CUIRE À BLANC**

DÉFINITION :

C'est une cuisson particulière, pour cuire et garder le plus blanc possible des champignons qui serviront de légumes ou de garniture.

Ces champignons coupés en quartier, en brunoise, émincés ou tournés accompagnent des plats en sauce blanche ou des potages.

TECHNIQUE	UTILISATION
• Nettoyer les pieds des champignons. • Mettre dans une sauteuse le beurre, l'eau, le jus de citron et le sel. • Porter à ébullition. • Laver et tailler les champignons. • Marquer en cuisson. • Couvrir d'une cheminée en papier. • Cuire jusqu'à complète évaporation. • Enrober les champignons du beurre restant. • Débarrasser, réserver.	

ATTENTION !
Il faut éviter toute coloration.

— CHAMPIGNONS **SAUTÉS À BRUN**

DÉFINITION :

C'est la cuisson dans un corps gras de champignons escalopés.

TECHNIQUE	UTILISATION
• Nettoyer les pieds des champignons. • Mettre une poêle à chauffer. • Laver et escaloper les champignons. • Mettre les champignons et le corps gras dans la poêle chaude. • Cuire à feu vif pour éviter que les champignons ne noircissent. • Egoutter, débarrasser et réserver.	Ces champignons escalopés accompagnent des préparations brunes.

LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	• Tomate, tête de champignons, tranche de bacon, le tout grillé; pommes paille, cresson.	Volaille grillée.
ANCIENNE	• Petits oignons glacés à blanc, champignons escalopés étuvés.	Blanquette. Fricassée.
ARLESIENNE	• Tranches d'aubergines, bracelets d'oignons frits, tomates étuvées au beurre.	Viandes rôties.
ARMENONVILLE	• Quartiers d'artichauts, pommes cocottes, tomates concassées, haricots verts.	Grosses pièces poêlées.
BASQUAISE	• Poivrons, oignons, tomates.	Poulet.
BEAUGENCY	• Fonds d'artichauts garnis de fondue de tomates, moelle.	Tournedos.
BEAULIEU	• Pommes cocottes, quartiers d'artichauts, tomates concassées, olives noires.	Volailles.
BOULANGERE	• Oignons émincés revenus au beurre, pommes de terre émincées, mouillé fond blanc, cuit au four.	Mouton.
BOUQUETIERE	• Carottes et navets tournés et glacés, petits pois, haricots verts, pommes cocotte, choux-fleurs.	Pièces de bœuf rôties.
BOURGEOISE	• Carottes tournées et glacées, petits oignons glacés à brun, lardons.	Boeuf braisé.
BOURGUIGNONNE	• Champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons blanchis et rissolés.	Estouffade.
BRETONNE	• Haricots blancs liés sauce bretonne (oignons hachés, tomate, ail, persil haché).	Pièce de mouton.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BRUXELLOISE	• Choux de Bruxelles, et endives braisées, pommes château.	Côte de porc.
CHATELAINE	• Fonds d'artichauts, pommes noisettes, persil.	Tournedos.
CHOISY	• Laitues braisées, Pommes château.	Carré de veau Tournedos.
CHORON	• Fonds d'artichauts garnis de petits pois, pommes noisettes, béarnaise tomatée.	Tournedos Noisettes.
CLAMART	• Fonds d'artichauts garnis petits pois française, petites pommes château.	Grosses pièces rôties.
DORIA	• Concombres tournés et glacés.	Viandes pochées.
DUBARRY	• Choux-fleurs moulés, nappés de sauce Mornay, Glacés, et pommes château.	Grosses pièces poêlées.
DUROC	• Pommes cocottes, tomates concassées, sauce chasseur.	Médaillons de veau. Escalopes de veau.
EXELSIOR	• Laitues braisées, pommes fondantes.	Viandes rôties.
FAVORITE	• Céleri branche étuvé au beurre, quartiers d'artichauts sautés, pommes château.	Viandes rôties.
FINANCIERE	• Quenelles, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes de champignons tournées, olives vertes	Volailles. Ris de veau.
FLEURISTE	• Tomates évidées remplies de jardinière de légumes, pommes château.	Tournedos. Noisettes de veau.
GRAND-MERE	• Pommes cocottes, champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons.	Volailles.
HENRI IV	• Pommes pont-neuf, Cresson.	Tournedos. Noisettes de veau.
JARDINIERE	• Carottes et navets taillés en bâtonnets de 5 cm de L sur 5 mm de S, H verts, P pois au beurre.	Viandes rôties ou poêlées.
JUDIC	• Tomates farcies de duxelles, Pommes château, Laitues braisées.	Carré de veau poêlé.
LAUTREC	• Têtes de champignons grillées, farcies beurre maître d'hôtel.	Viandes grillées ou sautées.
LORRAINE	• Choux rouges, Pommes fondantes.	Carré de porc poêlé.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
MAILLOT	• Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, laitues braisées, H verts, P pois.	Viandes rôties ou poêlées.
MARECHAL	• Pointes d'asperges, Lames de truffes.	Côtes d'agneau.
MARENGO	• Champignons de Paris sautés, petits oignons glacés à brun, croûtons en forme de coeur.	Veau en sauce.
MARIE-LOUISE	• Fonds d'artichauts garnis de purée de champignons et d'oignons.	Côtes d'agneau.
MASCOTTE	• Fonds d'artichauts escalopés, pommes cocottes, croûtons, lames de truffes.	Viandes. Volailles.
MIGNON	• Fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis petits pois, quenelle de volaille, décor truffe.	Viandes rôties ou poêlées. Volailles rôties ou poêlées.
MONTMORENCY	• Fonds d'artichauts étuvés garnis macédoine de légumes, pointes d'asperges, sauce madère.	Viandes rôties ou poêlées. Volailles rôties ou poêlées.
NEMOURS	• Carottes tournées glacées, P pois, rosace de pomme duchesse.	Longe de veau braisée.
PIEMONTAISE	• Risotto, jambon en dés, lames de truffes, Fromage râpé.	Osso-bucco.
POLONAISE	• Salsifis sautés, persil et œufs durs hachés.	Viandes sautées.
PORTE MAILLOT	• Grosse jardinière de légumes en bouquets.	Jambon.
PORTUGAISE	• Tomates entières farcies duxelles, P château.	Viandes sautées.
PRIMEURS	• Carottes et navets tournés, glacés, pommes cocotte, petits pois, haricots verts.	Viande.
PRINTANIER	• Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, petits pois, haricots verts, pommes tournées	Navarin.
PROVENÇALE	• Olives vertes dénoyautées, Tomates concassées, Persil haché.	Estouffade.
RENAISSANCE	• Fonds d'artichauts garnis de billes de carottes et navets glacés, H verts, P pois, pointes d'asperges, choux-fleurs glacés hollandaise, P fondante.	Viandes sautées ou braisées.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
RICHELIEU	• Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.	Grosses pièces poêlées.
ROSSINI	• Escalopes de foie gras, Lames de truffes, Sauce Madère.	Tournedos.
SAINT-GERMAIN	• Purée de P pois en dariole, P fondante, carottes tournées et glacées.	Viandes braisées.
SARLADAISE	• Pommes de terre sautées à cru, Truffes émincées.	Grosses pièces poêlées.
TYROLIENNE	• Rondelles d'oignons frits, Tomates concassées.	Tournedos. Noisettes de veau.
VALLEE D'AUGE	• Oignons glacés à blanc, champignons, pommes fruit.	Poulet.
VERT-PRE	• Bouquet de cresson, beurre maître d'hôtel, Pommes pailles.	Viandes grillées.
VIENNOISE	• Oeufs durs passés au tamis, câpres, persil haché, olives vertes entourées de filets d'anchois, rondelles citron.	Escalopes panées.
VIGNERONNE	• Lardons, grains de raisins verts.	Lapin de garenne.

DE POISSONS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	• Escalopes de queues de homard et lames de truffes.	Poissons.
AMERICAINE	• Escalopes de queues de homard et lames de truffes.	Poissons.
BONNE FEMME	• Echalotes ciselées, champignons émincés, persil haché.	Poissons.
CARDINAL	• Sauce cardinal avec dés de homard et de truffe, garnie d'escalopes de queue de homard, truffe.	Filets de poissons.
DIEPPOISE	• Crevettes décortiquées, moules ébarbées, têtes de champignons tournées.	Filets de soles.
DUGLERE	• Echalotes et oignons hachés, tomates et persil concassés.	Poissons.
GRENOBLOISE	• Citron paré à vif coupé en dés, pain de mie en dés et frits, câpres, persil haché.	Poissons meunière.
JOINVILLE	• Salpicon de champignons et truffe, queue de crevettes en sauce, têtes de champignons piquées de queue de crevette.	Filets de poissons.
MARGUERY	• Crevettes décortiquées, Moules, fleurons, Sauce vin blanc.	Poissons.
MATELOTE	• Oignons glacés à brun, champignons tournés, croûtons en coeur, écrevisses troussées.	Poissons.
NANTUA	• Queues d'écrevisses liées sauce Nantua, lames de truffes.	Filets de poisson, Quenelles.
NORMANDE	• Huîtres, moules, écrevisses champignons tournés, pain de mie en « N ».	Filets de poissons.

DES ŒUFS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
ARGENTEUIL	• Pointes d'asperges blanches ou vertes étuvées au beurre, dresser cordon de sauce crème.	Omelettes.
BAYONNAISE	• Dresser sur croûtons frits, bayonne rissolé garnir de cêpes sautés.	Œufs frits.
CHIMAY	• Blanc d'œuf farci de jaune, duxelles, persil, sauce mornay, nappé de sauce mornay.	Œufs durs.
ESPAGNOLE	• Gros oignons, poivrons émincés et compotés, tomates concassées.	Omelettes.
FLORENTINE	• Epinards en branches, Sauce Mornay.	Œufs pochés.
FORESTIERE	• Morilles escalopées sautées avec lardons.	Omelettes.
LYONNAISE	• Oignons émincés compotés.	Omelettes.
PARMENTIER	• Petits dès de pommes de terre rissolées au beurre et persil haché.	Omelettes.
PORTUGAISE	• Tomates concassées, ail, Persil haché.	Œufs brouillés.
SAVOYARDE	• Fromage râpé.	Omelettes
TRIPE	• Rondelles d'œufs nappées sauce soubise, persil haché.	Œufs durs.

DES LÉGUMES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BOLOGNAISE	• Dés de queue de filet de bœuf sautés, en sauce, tomates concassées, parmesan.	Spaghetti.
FRANÇAISE	• Chiffonnade de laitue et oignons sués au beurre.	Petits pois.
FERMIERE	• Paysanne de carottes, navets, oignons et céleri étuvés au beurre	Petits pois.
ITALIENNE	• Beurre, fromage râpé.	Pâtes.
MADRAS	• Raisins de Corinthe, dés d'ananas, amandes grillées.	Riz pilaf.
MILANAISE	• Sauce madère, julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate, de truffe.	Spaghetti, (escalope).
NAPOLITAINE	• Sauce tomate, Tomates concassées, Fromage râpé.	Spaghetti, (escalope).
NIÇOISE	• Tomates concassées, ail, oignons, fromage râpé	Pâtes.
PAYSANNE	• Chiffonnade de laitue, petits oignons glacés, carottes tournées glacées, pommes cocottes, lardons.	Petits pois.
PORTUGAISE	• Tomates MEC, poivrons, oignons étuvés au beurre.	Riz pilaf.
SICILIENNE	• Julienne de volaille, truffe, jambon, champignons.	Pâtes.

CRÈMES DE BASE

DÉFINITION :

- Les crèmes constituent une partie prépondérante dans la confection des desserts et des pâtisseries. Leur fabrication nécessite beaucoup d'attention lors de leur préparation.
- C'est surtout au niveau de l'hygiène alimentaire qu'il faut être très vigilant. En effet, la consommation de crèmes mal préparées, mal cuites et mal conservées peut entraîner des intoxications alimentaires, car leur richesse en éléments nutritifs offre un excellent terrain de culture aux microbes.

LES PRÉPARATIONS DEMANDENT UNE GRANDE ATTENTION :

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.



ON PEUT LISTER :

— CRÈME ANGLAISE	Glaces aux œufs, bavarois, charlottes, sauce d'accompagnement.
— CRÈME PÂTISSIÈRE	Choux, éclairs, millefeuille, tartes, soufflés, et crèmes diverses etc.
— CRÈME CHANTILLY	Choux, St. Honoré, mousses, bavarois, coupes glacées etc.
— CRÈME AU BEURRE	Moka, succès, bûche de Noël, décors, etc.
— CRÈME D'AMANDE	Pithiviers, jalousies, conversation, jésuites, amandines, etc.
— CRÈME PRISE	Crèmes renversées, pots de crèmes, pudding, tartes alsacienne, etc.
— CRÈME GANACHE	Opéra, truffes au chocolat, forêt noire, petits fours frais, etc.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
CRÈME ANGLAISE	Lait Sucre Jaune Vanille	1 0,200 8 -	L Kg P Pm	• Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Détendre avec 1/3 du lait. • Cuire la crème à la nappe en vannant. • Passer au chinois étamine. • Réserver au frais.
CRÈME PÂTISSIÈRE Traditionnelle	Lait Sucre Jaune Farine Vanille	1 0,200 8 0,125 -	L Kg P Kg Pm	• Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Ajouter la farine. • Détendre avec 1/3 du lait. • Porter la crème à l'ébullition et cuire 5 minutes à l'aide d'un fouet sans cesser de remuer. • Réserver, tamponner. • Réserver au frais.
CRÈME PÂTISSIÈRE Poudre	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille	1 0,200 8 0,100 -	L Kg P Kg Pm	• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. • Facultatif : Ajouter les jaunes. • Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Verser appareil lait froid / poudre au lait bouillant. • Porter la crème à l'ébullition et cuire 5 minutes à l'aide d'un fouet sans cesser de remuer. • Réserver, tamponner. • Réserver au frais.
CRÈME MOUSSELINE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Beurre	1 0,500 8 0,120 - 0,500	L Kg P Kg Pm Kg	• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. • Facultatif : Ajouter les jaunes. • Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Verser appareil lait froid/ poudre au lait bouillant. • Porter la crème à l'ébullition et cuire 5 minutes à l'aide d'un fouet sans cesser de remuer. • Incorporer progressivement la moitié du beurre. • Réserver au frais. • Foisonner en incorporant progressivement le reste du beurre
CRÈME CHIBOUST	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Blanc Sucre	1 0,200 8 0,100 - 8 12 0,300	L Kg P Kg Pm P P Kg	• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. • Facultatif : Ajouter les jaunes. • Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Verser appareil lait froid / poudre au lait bouillant. • Porter la crème à l'ébullition et cuire 5 minutes à l'aide d'un fouet sans cesser de remuer. • Incorporer la gélatine réhydratée. • Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre, meringuer. • Incorporer à la pâtissière, garnir les pièces.
CRÈME DIPLOMATE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Crème fleurette	1 0,400 8 0,100 8 1	L Kg P Kg Pm P L	• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. • Facultatif : Ajouter les jaunes. • Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Verser appareil lait froid / poudre au lait bouillant. • Porter la crème à l'ébullition et cuire 5 minutes à l'aide d'un fouet sans cesser de remuer. • Incorporer la gélatine réhydratée • Foisonner la crème fleurette. • Incorporer à la pâtissière froide.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
CRÈME CHANTILLY	Crème fleurette Sucre Glace	1 0,150 -	L Kg Pm	• Ajouter la vanille à la crème fleurette. • Foisonner la crème. • Ajouter le sucre glace. • Réserver au frais.
CRÈME D'AMANDES	Beurre Sucre Œuf Amandes poudre Rhum	1 1 20 1 1	kg kg P kg dl	• Crémer le beurre et le sucre au fouet. • Ajouter graduellement les œufs. • Incorporer la poudre d'amandes, foisonner. • Ajouter le rhum. • Réserver au frais.
CRÈME BEURRE	Beurre Sucre Œuf Jaune Arôme	1 0,800 8 8 -	kg kg P P Pm	• Crémer le beurre. • Cuire le sucre au petit boulé : 117°C. • Monter les œufs et les jaunes, incorporer le sucre cuit. • Battre jusqu'à complet refroidissement. • Incorporer le beurre, Ajouter l'arôme.
APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRE	Lait Sucre Œuf Vanille	1 0,200 8	L kg P Pm	• Mettre à bouillir le lait et la vanille. • Blanchir les œufs et le sucre. • Verser le lait sur l'appareil œufs / sucre. • Passer au chinois étamine, écumer. • Remplir les moules. • Cuire au bain-marie à 180°C.
CRÈME GANACHE	Crème fleurette Couverture Vanille	1 1,500 -	L kg Pm	• Mettre à bouillir la crème et la vanille. • Concasser le chocolat couverture. • Hors du feu, incorporer le chocolat. • Lisser à la spatule, réserver au frais. • Utilisation : foisonner 7 à 8 minutes.
CRÈME AU FROMAGE BLANC	Sucre Jaune Gélatine Fromage blanc Vanille Crème fleurette	0,500 16 14 1 1	kg P P kg Pm L	• Cuire le sucre au gros boulé : 121°C. • Foisonner les jaunes et verser le sucre progressivement. • Battre jusqu'à complet refroidissement. • Incorporer la gélatine réhydratée. • Incorporer le fromage blanc et la crème fouettée. • Utiliser aussitôt.
CRÈME DE MARRONS	Purée de marrons Beurre Rhum Sirop à 1,2624 D Arôme	1 0,500 10 0,100 -	kg kg cl kg Pm	• Crémer le beurre. • Incorporer le beurre à la purée de marrons. • Travailler à la spatule. • Ajouter progressivement le sirop, le rhum et la vanille. • Utiliser aussitôt.

LES CRÈMES ET LEURS UTILISATIONS :

CRÈME ANGLAISE

- Crème vanille
- Sauce café
- Sauce chocolat
- Sauce arôme fruits
- Sauce Pistache
- Bavarois
- Mousses
- Glaces aux œufs
- Crème au beurre
- Appareil à bavarois

CRÈME PATISSIÈRE

- Crème vanille
- Crème parfumée
- Crème mousseline
- Crème frangipane
- Crème diplomate
- Crème chiboust
- Crème légère
- Crème St. Honoré
- Garniture de choux de : millefeuille, biscuits, tartes, etc.

CRÈME CHANTILLY

- Choux
- Cygnes
- Crème St. Honoré
- Savarins chantilly
- Bâtons de Jacob
- Crème diplomate
- Vacherins
- Glaces

CRÈME FOUETTÉE

- Bavarois
- Bombes
- Parfaits
- Mousses
- Soufflés glacés
- Biscuits glacés
- Charlottes
- Riz impératrice

CRÈME D'AMANDES

- Pithiviers
- Galettes
- Tarte Bourdaloue
- Petits fours
- Conversations
- Amandines
- Dartois

CRÈME GANACHE

- Forêt noire
- Mousses
- Fours frais
- Bonbons
- Truffes
- Glaçages

CRÈME AU BEURRE

- Mokas
- Bûches
- Envoi de Nice
- Petits fours
- Masquages
- Décors

CRÈME MOUSSELINE

- Fraisier
- Entremets aux fruits
- Paris-Brest
- Paris-Lille
- Crème de marrons
- Crêpes fourrées

CRÈME FROMAGE BLANC

- Mousses
- Entremets
- Petits gâteaux

PÂTES DE BASE

GÉNÉRALITÉS :

- Les pâtes constituent une partie essentielle de l'art de la pâtisserie. Le tour de main joue un rôle important dans la réalisation. Presque toutes les pâtes dérivent des mêmes principes, à savoir de la farine plus ou moins enrichie d'œufs, de sel, de sucre, de matière grasse, qui, sous l'action de la chaleur durcissent et coagulent.

LES PRÉPARATIONS DEMANDENT UNE GRANDE ATTENTION :

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.



CLASSIFICATION :

— LES PÂTES SÈCHES	Pâte à foncer salée ou sucrée, feuilletée, sablée, sucrée, à nouilles.
— LES PÂTES MOLLES	Pâte à choux, à crêpes.
— LES PÂTES MONTÉES	Pâte à génoise, à biscuits, à frire.
— LES PÂTES LEVÉES	Pâte à brioches, à savarins, à pain, à pizza, à kouglof, viennoiserie.
— LES PÂTES POUSSÉES	Pâte à cake, quatre-quarts, marbré, madeleines, pain d'épice.

LES PÂTES **DE BASE**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
PÂTE À FONCER	Farine Beurre Jaune Eau Sel	1 0,500 4 0,200 0,020	kg kg P L kg	• Mettre la farine en fontaine. • Ajouter le sel, le jaune, l'eau, et le beurre en pommade. • Incorporer les ingrédients du bout des doigts. • Fraiser. • Réserver au froid 20'.
PÂTE SUCRÉE	Farine Beurre Œuf Sucre glace Sel Vanille	1 0,500 4 0,300 0,020 -	kg kg P kg kg Pm	• Mettre la farine en fontaine. • Ajouter le sel, le beurre en pommade. • Sabler les ingrédients entre les mains. • Incorporer les œufs du bout des doigts. • Fraiser. • Réserver au froid 20'.
PÂTE SABLÉE	Farine Beurre Jaune Sucre glace Sel Vanille	1 0,500 12 0,400 0,020 -	kg kg P L Kg Pm	• Crémer le beurre et le sel. • Ajouter le sucre et la vanille. • Battre en incorporant les jaunes graduellement. • Incorporer la farine du bout des doigts. • Fraiser. • Réserver au froid 20'.
PÂTE FEUILLETÉE	Farine Eau Sel Pax bleu	1 0,500 0,020 0,760	kg kg kg kg	a) Détrempe : • Mettre la farine en fontaine. • Ajouter le sel, et l'eau. • Incorporer les ingrédients, former un pâton, (repos 20'). b) Tourage : • Incorporer la matière grasse. • Donner 6 tours en laissant reposer 20' tous les 2 tours.
PÂTE À GENOISE	Œuf Sucre Farine	P kg kg	32 1 1	• Tamiser la farine. • Monter au bain-marie les œufs et le sucre à 45°C. • Battre jusqu'à complet refroidissement. • Incorporer délicatement à l'écumoire la farine. • Mettre en moules chemisés. • Cuisson 180°C.
PÂTE À CHOUX	Eau Sel Sucre Beurre Farine Œuf	1 0,020 0,040 0,400 0,600 16 / 18	L kg kg kg kg P	• Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre. • Incorporer à la spatule la farine. • Dessécher la détrempe 1'. • Hors du feu, incorporer les œufs graduellement. • Coucher à la poche les pièces. • Cuisson 200°C.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
PÂTE À BRIOCHE	Farine Sel Sucre Levure Œuf Beurre	1 0,020 0,100 0,040 12 0,600	kg kg kg kg P kg	• Incorporer à la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs. • Travailler la pâte pour lui donner du corps. • Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. • Incorporer le beurre en pommade. • Laisser pousser la pâte au frais. • Rompre la pâte, mouler. • Cuisson 200°C.
PÂTE À SAVARIN	Farine Sel Sucre Levure Œuf Eau Beurre	1 20 0,100 0,040 10 0,200 0,400	kg kg kg kg P L kg	• Incorporer à la farine, le sel, le sucre, l'eau levure et les œufs. • Travailler la pâte pour lui donner du corps. • Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. • Incorporer le beurre en pommade. • Mettre en moules. • Laisser pousser en étuve à 25°C. • Cuisson 200°C.
PÂTE À BISCUIT	Blanc Sucre Jaune Farine	32 1 32 1	P kg P kg	• Tamiser la farine. • Préparer la meringue italienne. • Battre jusqu'à complet refroidissement. • Incorporer les jaunes d'œufs. • Incorporer délicatement à l'écumoire la farine. • Mettre l'appareil sur plaque chemisée. • Cuisson 250°C (5 à 7 minutes).
PÂTEE À CRÊPES	Farine Sel Sucre Œuf Lait Huile	0,500 0,010 0,100 8 1 -	kg kg kg P L Pm	• Disposer la farine en fontaine. • Disposer au centre le sel, le sucre et les œufs. • Incorporer progressivement la farine en versant le lait. • S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte. • Passer au chinois étamine. • Huiler légèrement la surface. • Réserver 20 minutes au froid.
PÂTE À FRIRE	Farine Sel Jaune Lait Huile Blanc	1 0,020 10 1 - 15	kg kg P L Pm P	• Disposer la farine en fontaine. • Disposer au centre le sel et les jaunes d'œufs. • Incorporer progressivement la farine en versant le lait. • S'assurer de l'homogénéité. • Huiler légèrement la surface. • Réserver 20 minutes au froid. • À l'utilisation : Incorporer les blancs en neige.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
PÂTE À NOUILLES	Farine Sel Œuf	1 0,020 10	kg kg P	• Disposer la farine en fontaine. • Disposer au centre le sel et les œufs. • Incorporer progressivement la farine. • Mettre la pâte en boule. • Réserver 20 minutes au froid. • Laminer et détailler.
PÂTE À PAIN	Farine Sel Eau Levure	1 0,020 0,500 0,040	kg kg L kg	• Délayer la levure dans l'eau tiède. • Incorporer les ingrédients au batteur. • Pétrir environ 20 minutes. • Laisser pointer la pâte. • Rompre la pâte. • Façonner. • Laisser pousser, cuisson 200°C.
PÂTE À PIZZA	Farine Sel Eau Huile d'olive Levure de boulanger	1 0,020 0,500 0,200 0,040	kg kg L L kg	• Délayer la levure dans l'eau tiède. • Incorporer les ingrédients au batteur. • Pétrir environ 20 minutes. • Incorporer l'huile d'olive. • Laisser pointer la pâte. • Rompre la pâte. • Abaisser, garnir, cuisson 250°C (5 à 7 minutes).

LES PETITS **FOURS SECS**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
100 SABLÉS	Farine Sel Sucre glace Jaune Beurre Vanille	1 0,020 0,300 12 0,500 -	kg kg kg P kg Pm	• Crémer le beurre et le sel. • Ajouter le sucre et la vanille. • Battre en incorporant les jaunes graduellement. • Incorporer la farine du bout des doigts. • Fraiser. • Réserver 20' au froid. • Abaisser, détailler, cuisson 180°C.
50 TUILES	Amandes effilées Sucre glace Farine Blanc Vanille	0,200 0,200 0,050 5 -	kg kg kg P Pm	• Incorporer aux amandes, le sucre et la farine. • Incorporer la vanille et les blancs crus à la spatule. • Lustrer les plaques à pâtisserie. • Disposer à la cuillère des petits tas espacés. • Aplatir à l'aide d'une fourchette. • Cuisson 220°C. • À la sortie du four : les retourner en gouttière.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
50 LANGUES DE CHAT	Beurre Sucre glace Blanc Farine	0,200 0,200 6 / 7 0,250	kg kg P kg	• Crémer le beurre et le sucre glace. • Incorporer graduellement les blancs au fouet. • Incorporer la farine. • Coucher à la poche des bâtonnets de 5 cm de longueur. • Cuisson 220°C.
50 CIGARETTES RUSSE	Beurre Sucre glace Blanc Farine Vanille	0,200 0,200 6 0,150 -	kg kg P kg Pm	• Crémer le beurre et le sucre glace. • Incorporer graduellement les blancs au fouet. • Incorporer la farine et la vanille. • Coucher à la poche sur plaques lustrer des boules espacées. • Aplatir à l'aide d'une cuillère. • Cuisson 220°C.
50 FLORENTINS	Miel liquide Sucre semoule Crème fraîche Ecorces de citron confites (à défaut, d'orange) Amandes effilées Pignons Chocolat noir Cercles à pâtisserie d'environ 8 cm de diamètre	50 150 160 100 100 50 150 12	g g g g g g g P	• Préchauffez le four th. 5 (150 °C). • Coupez les écorces de citron en petits dés. • Dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre, le miel et la crème. • Portez le mélange à ébullition et laissez-le cuire environ 5 mn pour qu'il atteigne 118 °C. • Ajoutez les amandes, les pignons et les écorces de citron. • Couvrez la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisé. Posez ensuite les cercles, puis garnissez chacun d'une généreuse cuillère à soupe du mélange aux fruits secs. En cuisant, le mélange va s'étaler dans les cercles. • Enfournez et faites cuire les florentins 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur dorée. • Sortez-les du four et ôtez délicatement les cercles en appuyant sur le florentin avec le dos d'une cuillère. • Laissez-les reposer et refroidir sur la tôle 3 h. • Faites fondre le chocolat au bain-marie. Couvrez la surface plate de chaque florentin de chocolat fondu et laissez refroidir 10 mn au réfrigérateur.
100 FOURS À LA POCHE	Amande poudre Sucre Miel Blanc	0,250 0,250 0,050 4 / 5	kg kg kg P	• Incorporer aux amandes, le sucre et le miel. • Incorporer graduellement les blancs crus. • Coucher à la poche douille cannelée sur plaques lustrées des • formes diverses (Larmes, pompons, et). • Décorer de fruits confits, de noix, d'amandes. • Laisser dessécher 24 heures à T° ambiante. • Cuisson 240°c sur plaque double. • Glacer au sirop à 32°B en sortant du four.
30 MACARONS	Amande poudre Sucre Blanc	0,250 0,375 2 / 3	kg kg P	• Travailler tous les ingrédients à la spatule en donnant du corps à l'appareil. • Dresser à la poche sur plaques munies de papier cuisson. • Mouiller au pinceau les macarons. Cuisson 150°C. • Décoller puis assembler 2 par 2. • Cuisson 220°C.
25 TULIPES	Farine Sucre glace Blanc Lait Vanille	0,200 0,150 0,125 0,150 -	kg kg kg L Pm	• Dissoudre dans les blancs le sucre glace. • Incorporer la farine et la vanille. • Détendre avec le lait • Sur plaques lustrées, étaler au pinceau des disques de 15 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur. • Cuisson 220°C. • Mettre à l'envers dans des moules à brioche.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
50 SACRISTAINS	Pâte feuilletée Sucre Amandes hachées	0,500 0,200 0,150	kg kg kg	• Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. • Repos 20 minutes au frais. • Abaisser le pâton à 3,5 mm, tailler en bande de 10 cm • Saupoudrer d'amandes hachées de chaque côté en donnant un petit coup de rouleau à pâtisserie. • Découper des lanières de 1 cm, les torsader et les plaquer. • Cuisson 200°C.
50 NOUGATS	Sucre Glucose Amandes Pistache Blanc Miel F. pain azyme	0,600 0,200 0,600 0,200 4 0,750 -	kg kg kg kg P kg Pm	• Cuire le sucre et le glucose à 130°C. • Verser sur les blancs en neige, meringuer. • Ajouter le miel cuit à 138°C puis les amandes et pistaches. • Verser sur la feuille de pain azyme. • Mouler, ajouter dessus une autre feuille, presser. • Retourner au bout de 15 minutes. • Après refroidissement découper.
50 ROCHERS COCO	Blanc Sucre Noix de coco	8 0,500 0,500	P kg kg	• Préparer la meringue italienne. • Battre jusqu'à complet refroidissement. • Incorporer la noix de coco. • Dresser des pompons à la poche douille cannelée sur plaques lustrées. • Cuisson 240°C.
50 PAPILLONS	Pâte feuilletée Sucre	0,500 0,200	kg kg	• Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. • Repos 20 minutes au frais. • Abaisser le pâton à 4 mm, tailler en bande de 5 cm. • Superposer 4 bandes de pâte, abaisser légèrement. • Couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. • Tordre par le milieu chaque tranche. • Mettre sur plaques huilées. • Cuisson 200°C. Retourner au 2/3 de la cuisson.
50 PALETS DE DAME	Beurre Sucre glace Œuf Farine Vanille	0,200 0,200 4 0,200 -	kg kg P kg Pm	• Crémer le beurre, le sucre glace et la vanille. • Incorporer graduellement les œufs au fouet. • Incorporer la farine. • Coucher à la poche des boules sur plaques chemisées. • Cuisson 220°C.
50 SABLÉS À LA POCHE	Beurre Sucre glace Jaune Farine Vanille Bigarreaux	0,150 0,100 2 0,250 - -	kg kg P kg Pm Pm	• Crémer le beurre et le sucre glace. • Ajouter les jaunes et la vanille. • Incorporer la farine. • Coucher sur plaques à la poche douille cannelée des formes • diverses (pompons, larmes, gouttes, etc.). • Décorer de fruits confits. • Cuisson 200°C.

CLASSIFICATION & UTILISATIONS

— LES PÂTES **SÈCHES**

PÂTE À FONCER SALÉE

- Quiches
- Flamiches
- Tartes
- Croustades

PÂTE À PÂTE

- Pâtés en croûte

PÂTE FEUILLETÉE

SUCRÉE

- Tartes aux fruits
- Tartes en bande
- Allumettes dessert
- Millefeuille
- Pithiviers
- Conversations
- Jésuites
- Chaussons
- Palmiers
- Puits d'amour
- Galettes
- Dartois
- Napolitain
- Croustades
- Jalousies
- Flan
- Cornets à la crème
- Sacristains
- Rissoles

SALÉE

- Feuilletés
- Allumettes
- Friands
- Tourtes
- Bouchées
- Fleurons
- Chaussons
- Dartois
- Croustades
- Cornets
- Pâté pantin
- Talmouses
- Vol-au-vent

PÂTE À FONCER SUCRÉE

- Tartes aux fruits
- Tartes Alsacienne
- Tartelettes
- Tarte Bourdaloue
- St. Honoré

PÂTE SUCRÉE

- Tartes fines aux fruits
- Tartelettes aux fruits

PÂTE SABLÉE

- Sablés
- Sablés Nantais
- Merveilles

PÂTE À NOUILLE

- Nouilles fraîches
- Nouilles à la tomate
- Nouilles aux épinards

— LES PÂTES **MOLLES**

PÂTE À CRÊPES

SUCRÉE

- Crêpes au sucre
- Crêpes flambées
- Crêpes normande
- Crêpes fourrées
- Crêpes soufflées
- Gâteau de crêpes
- Aumônières

SALÉE

- Crêpes farcies
- Pannequet
- Ficelle picarde
- Aumônières
- Cromesquis

PÂTE À CHOUX

SUCRÉE

- Eclairs
- Religieuses
- Salambos
- Glands
- Choux kirsch
- Choux G. Marnier
- Paris-Brest
- Choux Chantilly
- Cygnes
- Paniers
- St. Honoré
- Chouquettes
- Profiteroles
- Bâton de Jacob
- Polka
- Duchesse
- Pont-Neuf
- Croquembouche
- Fours frais
- Pet-de-nonne

SALÉE

- Gougères
- Ramequins
- Talmouses
- Profiteroles
- Caroline
- Gnocchi parisienne
- Quenelles
- Pommes dauphine
- Pommes lorette

— LES PÂTES **MONTÉES**

PÂTE À BISCUIT

- Biscuit roulé
- Roulés confiture
- Biscuit à la cuiller
- Biscuit de Savoie
- Biscuit au chocolat
- Biscuit d'amandes
- Pain de Gênes
- Bûches

PÂTE À GENOISE

- Singapour
- Fraisier
- Mokas
- Bûches
- Pudding
- Génoise chocolat
- Génoise café
- Forêt noire

PÂTE À FRIRE

SUCRÉE

- Beignets aux fruits
- Beignets de citrons
- Beignets fleurs d'acacias
- Beignets de semoule

SALÉE

- Beignets de légumes
- Beignets fleurs courgettes
- Fritots d'abats
- Fritots de poisson

— LES PÂTES **LEVÉES**

PÂTE À BRIOCHE

SUCRÉE

- Brioche à tête
- Brioche Suisse
- Brioche mousseline
- Beignets viennois
- Pains aux raisins
- Kouglofs

SALÉE

- Saucisson en brioche
- Filet de bœuf Wellington
- Koulibiac

PÂTE À SAVARIN

- Savarins
- Babas
- Marignan
- Gorenflot

PÂTE À PAIN

- Pain de campagne
- Pain de gruau
- Pain de mie
- Pain de seigle
- Pâte à pizza

— LES PÂTES **POUSSÉES**

PÂTE À MADELEINE

- Madeleine
- Madeleine à l'orange
- Madeleine aux amandes
- Madeleine au citron
- Madeleine noix coco

PÂTE À QUATRE-QUARTS

- Quatre-quarts
- Quatre-quarts à l'ananas
- Quatre-quarts aux noisettes

PÂTE À CAKE

SUCRÉE

- Cake aux raisins
- Cake à la banane
- Cake à l'ananas

SALÉE

- Cake aux olives
- Cake au jambon
- Cake fruits de mer

PÂTE À PAIN D'ÉPICES

- Pain d'épices

PÂTE À MARBRÉ

- Marbré

— LES **MERINGUES**

MERINGUE FRANÇAISE

- Pâte à succès
- Pâte à progrès
- Pâte à russe
- Pâte à dacquois
- Meringuettes

MERINGUE ITALIENNE

- Crème au beurre
- Vacherin
- Omelette norvégienne
- Tartes au citron
- Crème chiboust
- Crème St. Honoré

MERINGUE SUISSE

- Meringues sèches
- Décors

PÂTISSERIE

DÉFINITION :

- La pâtisserie regroupe un ensemble très vaste de mets comportant impérativement une pâte de base (feuilletage, génoise, biscuit, pâte à choux, etc) comme support ou comme enveloppe et généralement cuit au four.
- La pâtisserie est étroitement liée à la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, etc. De ce fait, elle offre de telles combinaisons que le nombre de desserts est incalculable et reste à l'imagination et à la créativité de chacun.



ON PEUT LISTER :

LES PÂTES

- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Pâte à génoise nature
- Pâte à génoise café
- Pâte à génoise chocolat
- Pâte à biscuit roulé
- Pâte à biscuit à la cuillère
- Pâte à biscuit de Savoie
- Pâte à biscuit aux amandes
- Pâte à biscuit au chocolat
- Pâte à pain de Gênes
- Pâte à meringues
- Pâte à dacquoise
- Pâte à succès
- Pâte à russe
- Pâte à cake
- Pâte à quatre-quarts
- Pâte à marbré
- Pâte à madeleines



LES CRÈMES

- Crème anglaise
- Crème pâtissière
- Crème mousseline
- Crème chiboust
- Crème diplomate
- Crème au beurre
- Crème d'amandes
- Crème chantilly
- Crème ganache



LES APPAREILS

- Appareil à tuiles
- Appareil à cigarettes
- Appareil à langues de chat
- Appareil à florentins
- Appareil à macarons
- Appareil à congolais
- Appareil à palets
- Appareil à sablés
- Appareil à financiers
- Appareil à Biarritz
- Appareil à Rothschild
- Palmiers
- Allumettes
- Sacristains



ENTREMETS

DÉFINITION :

- Anciennement, on classait sous le nom d'entremets des mets servis après le rôti tels que légumes, plats de douceur. L'entremets était un véritable spectacle, les plats étant accompagnés de musique, de danse, de jonglerie.
- L'entremets est aujourd'hui un mets sucré que l'on sert après le fromage. Il est choisi pour être en accord avec le repas qui vient d'être consommé par les convives.

PATISSIER

Dans la brigade, le pâtissier a la charge de la fabrication des différents entremets froids et chauds.

— ENTREMETS FROIDS

Bavarois, mousses, charlottes, compotes, crèmes, flan, fruits rafraîchis, meringues, œufs à la neige, pudding, riz au lait, fruits condé, semoule, crèmes glacées, sorbets, coupes glacées, etc.

— ENTREMETS CHAUDS

Beignets de fruits et de crème, crêpes, fruits flambés, omelettes sucrées, croûtes aux fruits, soufflés, pannequets, etc.



CUISSON DU RIZ ROND

DÉFINITION :

- Riz courant à grains ronds du Piémont, de Camargue, de 5 mm de longueur.
- CUISSON Temps usuel 20 minutes, les grains ont absorbé tout le liquide de cuisson.

LE RIZ AU LAIT

— 220 g de riz au litre de lait



TECHNIQUE :

1. Laver soigneusement le riz.
2. Crever quelques minutes (départ eau froide).
3. Verser le riz en pluie dans le lait bouillant vanillé et légèrement salé.
4. Cuire à couvert jusqu'à l'absorption complète du lait.
5. Ajouter une liaison :
   - Riz condé (sucre et de jaunes d'œufs blanchis)
   - Riz impératrice (crème anglaise collée)
5. Mouler et laisser refroidir avant de démouler.

DÉRIVÉS DU RIZ AU LAIT

— RIZ CONDÉ	Riz rond crevé et cuit au lait, lié avec jaunes et sucre blanchis
— CROQUETTE DE RIZ	Riz Condé tenu ferme, additionné de fruits confits kirsch, refroidi en plaque. Détailler en carrés, paner à l'anglaise et frire.
— RIZ MALTAIS	Comme le riz à l'impératrice, mais parfumé à l'orange avec zestes, et décoré segments d'oranges sanguines.

— ENTREMETS AU RIZ —



RIZ CONDÉ **À L'ANANAS**

8 personnes

PROPORTIONS		
Appareil		
Lait	1	L
Sucre	0,200	kg
Vanille	-	Pm
Riz rond	0,220	kg
Sel	0,005	kg
Jaunes	8	P
Beurre	0,040	kg
Ananas tranches	5	P
Abricotine	0,100	kg

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide).
- Mettre le lait à bouillir avec la vanille, le sel et le sucre.
- Verser le riz égoutté dans le lait.
- Dès la reprise de l'ébullition, couvrir.
- Cuire au four à 200°c pendant 30 minutes environ.
- En sortant du four, lier avec les jaunes et le beurre.
- Cuire 1 à 2 minutes à feu doux en remuant.
- Garnir les moules huilés.
- Réserver au froid.
- Démouler sur assiettes, disposer les tranches d'ananas.
- Napper d'Abricotine, décorer de bigarreaux et angélique.

UTILISATION

- Riz condé aux fruits
- Riz au Chocolat
- Riz au Caramel

RIZ **IMPÉRATRICE**

8 personnes

PROPORTIONS		
Appareil		
Lait	1	L
Sucre	0,200	kg
Sel	0,005	kg
Vanille	-	Pm
Riz rond	0,220	kg
Fruits cubes	0,150	kg
Kirsch	0,1	L
Crème anglaise	0,5	L
Gélatine		
Crème fleurette	6	P
	0,5	L
Bigarreaux	-	Pm
Gelée de groseille	-	Pm

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide).
- Mettre le lait à bouillir avec la vanille, le sel et le sucre.
- Verser le riz égoutté dans le lait.
- Dès la reprise de l'ébullition, couvrir.
- Cuire au four à 200°c pendant 30 minutes environ.
- En sortant du four, incorporer la crème anglaise collée.
- Ajouter les fruits cubes et le kirsch.
- Incorporer la crème fouettée à l'appareil froid.
- Chemiser les moules de gelée de groseilles.
- Garnir les moules, réserver au froid.
- Démouler sur assiettes.
- Décorer de bigarreaux et d'angélique.

UTILISATION

- Riz Maltais
- Riz Palerme
- Riz Impératrice

— LES ŒUFS À LA NEIGE —



— ŒUFS À LA NEIGE **CLASSIQUES**

8 personnes

PROPORTIONS

<u>Crème anglaise</u>		
Lait	1	L
Jaunes	8	P
Sucre	0,200	kg
Vanille	-	Pm
Blancs	8	P
Sucre	0,200	kg

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Chauffer le lait et la vanille.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant.
- Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid.
- Mettre à chauffer de l'eau.
- Monter les blancs en neige (meringue française).
- Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe.
- Réserver les blancs pochés sur torchon au frais.
- Dresser et décorer.

UTILISATION

- Œufs à la neige au caramel
- Œufs à la neige au praliné
- Œufs à la neige au chocolat
- Œufs à la neige à la nougatine

— ŒUFS À LA NEIGE **À LA MENTHE**

8 personnes

PROPORTIONS

<u>Crème anglaise</u>		
Lait	1	L
Jaunes	8	P
Sucre	0,200	kg
Vanille	-	Pm
Blancs	8	P
Sucre	0,200	kg
Arôme naturel de menthe	0,01	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Chauffer le lait et la vanille.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant.
- Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid.
- Mettre à chauffer de l'eau.
- Monter les blancs en neige, incorporer l'arôme de menthe.
- Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe.
- Réserver les blancs pochés sur torchon au frais.
- Dresser et décorer.

UTILISATION

- Œufs à la neige à la framboise
- Œufs à la neige à la mangue
- Œufs à la neige à la passion
- Œufs à la neige à la fraise

— LES PUDDINGS —



À base de crème renversée

— PUDDING **DIPLOMATE**

8 personnes

PROPORTIONS

Appareil à crème

Lait	1	L
Œufs	8	P
Sucre	0,200	kg
Vanille	-	Pm
Biscuits/ génoise	0,250	kg
Fruits cubes	0,070	kg
Raisins secs	0,070	kg
Rhum	0,05	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.
- Macérer les fruits cubes au kirsch.
- Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.
- Garnir les moules de morceaux de génoise.
- Parsemer de raisins et de fruits cubes.
- Préparer l'appareil à crème prise.
- Verser l'appareil progressivement jusqu'à hauteur.
- Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.
- Réserver au frais.
- Démouler, napper de crème anglaise.

UTILISATION

- Pudding au Chocolat
- Pudding au Praliné
- Pudding Diplomate

À base de crème renversée

— PUDDING **AU PAIN**

8 personnes

PROPORTIONS

Appareil à crème

Lait	1	L
Œufs	8	P
Sucre	0,200	kg
Vanille		Pm
Pain	0,250	kg
Fruits cubes	0,070	kg
Raisins secs	0,070	kg
Rhum	0,05	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.
- Macérer les fruits cubes au kirsch.
- Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.
- Couper le pain dur en morceaux dans un récipient.
- Parsemer de raisins et de fruits cubes.
- Préparer l'appareil à crème prise.
- Ajouter l'appareil à crème prise.
- Laisser macérer quelques heures.
- Mettre en moule.
- Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.
- Réserver au frais.
- Démouler, napper de crème anglaise.

UTILISATION

- Pudding au Chocolat
- Pudding au Praliné

NOTA :
Ces puddings peuvent être glacés au fondant et marbrés.

BAVAROIS

DÉFINITION :

- Les bavarois ou moscovites sont des entremets froids composés de crème anglaise ou de pulpe de fruits collés à la gélatine, additionnés de crème fouettée et moulée.



CLASSIFICATION :

– **À BASE DE CRÈME ANGLAISE**
Exemples : Bavarois à la vanille, au chocolat, au café, au praliné, rubané

– **AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE**
Exemples : Bavarois aux fraises, aux poires, aux pêches, aux framboises, etc.

– **AUX FRUITS À BASE DE SIROP**
Exemples : Bavarois aux cassis, aux poires, aux ananas, aux fraises, etc.

– **AUX FRUITS À BASE DE SUCRE**
Exemples : Bavarois aux fraises, aux ananas, aux framboises, etc.

— BAVAROIS À BASE DE CRÈME —



— BAVAROIS **VANILLE**

16 personnes

PROPORTIONS

Crème anglaise

Lait	1	L
Sucre	0,400	kg
Jaune	10	P
Vanille	-	Pm
Gélatine	12	P

Crème fouettée

Crème fleurette	0,5	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre à bouillir le lait et la vanille.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Détendre avec 1/3 du lait.
- Cuire la crème à la nappe en vannant
- Incorporer la gélatine réhydratée.
- Passer au chinois étamine.
- Refroidir l'appareil (vanner).
- Monter la crème fouettée.
- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.
- Mettre en moule, réserver au froid.

UTILISATION

- Bavarois au Café
- Bavarois au Chocolat
- Bavarois Praliné
- Bavarois Rubané

— BAVAROIS **AUX FRAISES**

16 personnes

PROPORTIONS

Crème anglaise

Lait	1	L
Sucre	0,400	kg
Jaune	10	P
Vanille	-	Pm
Gélatine	12	P

Crème fouettée

Crème fleurette	0,5	L
Arôme fraises	0,03	L
Fraises	0,500	Kg

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre à bouillir le lait et la vanille.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Détendre avec 1/3 du lait.
- Cuire la crème à la nappe en vannant.
- Incorporer la gélatine réhydratée.
- Passer au chinois étamine.
- Aromatiser fraises.
- Refroidir l'appareil (vanner).
- Monter la crème fouettée.
- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.
- Mettre en moule en incorporant les fruits.
- Réserver au froid.
- Décorer fraises et coulis.

UTILISATION

- Bavarois aux Fraises
- Bavarois aux Ananas
- Bavarois aux Framboises
- Bavarois aux Pêches
- Bavarois aux Kiwis

— BAVAROIS AUX FRUITS —



— BAVAROIS AUX FRUITS **À BASE DE SIROP**

12 personnes

PROPORTIONS

<u>Sirop à 30° B</u>		
Eau	0,250	L
Sucre	0,375	kg
Pulpe de fruits	0,500	kg
Gélatine	12	P
<u>Crème fouettée</u>		
Crème fleurette	0,5	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Confectionner le sirop.
- Ajouter la gélatine réhydratée.
- Incorporer la pulpe de fruits.
- Passer au chinois étamine.
- Refroidir l'appareil (vanner).
- Monter la crème fouettée.
- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.
- Mettre en moule, réserver au froid.

UTILISATION

- Bavarois aux Ananas
- Bavarois aux Cassis
- Bavarois aux Citrons
- Bavarois à l'Orange
- Bavarois aux Poires

— BAVAROIS AU CITRON **À BASE DE SUCRE**

12 personnes

PROPORTIONS

Jus de citron	0,5	L
Zestes de citron	-	Pm
Sucre	0,300	kg
Vanille	-	Pm
Gélatine	8	P
<u>Crème fouettée</u>		
Crème fleurette	0,250	L

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mettre à bouillir le jus de citron et le sucre 1 à 2 minutes
- Incorporer la gélatine réhydratée.
- Passer au chinois étamine.
- Aromatiser fraises.
- Refroidir l'appareil (vanner).
- Monter la crème fouettée.
- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.
- Mettre en moule.
- Réserver au froid.
- Décorer.

UTILISATION

- Bavarois Pamplemousses
- Bavarois à la passion
- Bavarois aux Framboises
- Bavarois aux Fraises
- Bavarois à l'Orange

SAUCES ET COULIS

DÉFINITION :

Ce sont des préparations liquides servies chaudes ou froides destinées à accompagner ou à napper différents desserts. Elles rehaussent la saveur et la présentation des entremets.

CLASSIFICATION & UTILISATIONS

SAUCE CHOCOLAT

- Chocolat café
- Chocolat amer
- Chocolat menthe

UTILISATIONS

Pâtisseries et entremets glacés, profiteroles, poires Belle Hélène,etc.

SAUCE CRÈME ANGLAISE

- Crème café
- Crème noisette
- Crème pistache
- Crème framboise

UTILISATIONS

Œufs à la neige, pudding, riz condé, gâteaux de semoule, etc.

LES SABAYONS

- Au vin blanc
- Au champagne

UTILISATIONS

Pâtisseries et entremets divers, puddings, gratins de fruits, etc.

SAUCE SUCRE CUIT

- Au caramel
- Au café
- Au chocolat
- Au praliné

UTILISATIONS

Bavarois, mousses, parfaits, bombes, etc.

SAUCE AUX FRUITS

- À l'abricot
- À la groseille
- À la fraise
- À la framboise

UTILISATIONS

Charlottes, beignets de fruits, riz impératrice, coupes glacées, etc.

LES COULIS

- D'abricots
- D'ananas
- De cassis
- De pêches

UTILISATIONS

Entremets divers, coupes glacées, décor de fonds d'assiettes, etc.

— SAUCE **AU CHOCOLAT**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
CHOCOLAT AMER	Lait	0,250	L	• Chauffer le lait et la crème. • Hors du feu, ajouter le chocolat concassé. • Lisser au fouet. • Ajouter la vanille et le beurre en parcelles. • Lisser au fouet pour homogénéiser. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture mi-amer	0,450	kg	
	Beurre	0,050	kg	
	Crème fleurette	0,200	L	
	Vanille	-	pm	
CHOCOLAT CAFÉ	Lait	0,150	L	• Chauffer le lait et la crème. • Hors du feu, ajouter le chocolat concassé. • Lisser au fouet. • Ajouter l'extrait de café. • Lisser au fouet pour homogénéiser. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture au café	0,400	kg	
	Crème fleurette	0,300	L	
	Extrait de café	0,100	kg	
CHOCOLAT MENTHE	Lait	0,150	L	• Chauffer le lait et la crème. • Hors du feu, ajouter la couverture ivoire concassée. • Lisser au fouet. • Ajouter l'arôme naturel de menthe. • Lisser au fouet pour homogénéiser. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture ivoire	0,400	kg	
	Arôme menthe	0,02	L	
	Crème fleurette	0,300	L	
	Vanille	-	pm	

— SAUCE **CRÈME ANGLAISE**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
CRÈME CAFÉ	Lait	1	L	• Mettre à bouillir le lait et l'extrait de café. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Détendre avec 1/3 du lait. • Cuire la crème à la nappe en vannant. • Passer au chinois étamine. • Réserver au frais.
	Sucre	0,200	kg	
	Jaune	8	P	
	Extrait de café	0,05	L	
CRÈME NOISETTES	Lait	1	L	• Mettre à bouillir le lait et le pralin. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Détendre avec 1/3 du lait. • Cuire la crème à la nappe en vannant. • Passer au chinois étamine. • Réserver au frais.
	Sucre	0,200	kg	
	Jaune	8	P	
	Pralin	0,100	kg	
CRÈME PISTACHE	Lait	1	L	• Mettre à bouillir le lait. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Détendre avec 1/3 du lait. • Cuire la crème à la nappe en vannant. • Passer au chinois étamine. • Ajouter l'arôme pistache et le colorant, réserver au frais.
	Sucre	0,200	kg	
	Jaune	8	P	
	Pralin	0,02	kg	
CRÈME FRAMBOISE	Lait	1	L	• Mettre à bouillir le lait. • Blanchir les jaunes et le sucre. • Détendre avec 1/3 du lait. • Cuire la crème à la nappe en vannant. • Passer au chinois étamine. • Ajouter l'arôme naturel framboise, réserver au frais.
	Sucre	0,200	kg	
	Jaune	8	P	
	Pralin	0,100	kg	

— SAUCE **SABAYON**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
AU VIN BLANC	Vin blanc Sucre Jaune	0,250 0,250 8	L kg P	• Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. • Délayer progressivement avec le vin blanc en fouettant • l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.
AU CHAMPAGNE	Champagne Sucre Jaune	0,250 0,250 8	L kg P	• Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. • Délayer progressivement avec champagne en fouettant • l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.

— SAUCE **AU SUCRE CUIT**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
SAUCE CARAMEL	Eau Sucre	0,100 0,300	L kg	• Nettoyer le poêlon au vinaigre. • Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. • À l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec de l'eau. NOTA : L'on peut décuire à la crème.
SAUCE CAFÉ	Eau Sucre Extrait de café	0,100 0,300 0,05	L kg L	• Nettoyer le poêlon au vinaigre. • Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. • A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec l'extrait de café et la crème fleurette.
SAUCE CHOCOLAT	Eau Sucre Chocolat couverture	0,100 0,300 0,100	L kg kg	• Nettoyer le poêlon au vinaigre. • Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. • A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. • Incorporer la couverture chocolat, lisser.
SAUCE PRALINÉE	Eau Sucre Pralin	0,100 0,300 0,100	L kg kg	• Nettoyer le poêlon au vinaigre. • Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. • A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. • Incorporer le pralin, lisser.

— SAUCE **AUX FRUITS**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
SAUCE ABRICOT	Confiture d'abricots	0,250	Kg	• Détendre la confiture d'abricots avec le sirop à 16° B. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° B	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	
SAUCE GROSEILLE	Confiture de groseilles	0,250	Kg	• Détendre la confiture de groseilles avec le sirop à 16° B. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° B	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	
SAUCE FRAISE	Confiture de fraises	0,250	Kg	• Détendre la confiture de fraises avec le sirop à 16° B. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° B	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	

— LES **COULIS**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
COULIS D'ABRICOTS	Pulpe d'abricots	0,500	kg	• Mixer la pulpe d'abricots et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° B. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur abricot	0,05	L	
	Sirop à 16° B	-	Pm	
COULIS D'ANANAS	Pulpe d'ananas	0,500	kg	• Mixer la pulpe d'ananas et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° B. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Kirsch	0,05	L	
	Sirop à 16° B	-	Pm	
COULIS DE CASSIS	Pulpe de cassis	0,500	kg	• Mixer la pulpe de cassis et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° B. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur cassis	0,05	L	
	Sirop à 16° B		Pm	
COULIS DE PÊCHES	Pulpe de pêches	0,500	kg	• Mixer la pulpe de pêches et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° B. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur pêches	0,05	L	
	Sirop à 16° B		Pm	

CUISSONS DU SUCRE

LES SIROPS

DÉFINITION :

- Les sirops sont des solutions plus ou moins concentrées d'eau et de sucre.
- La densité d'un sirop dépend de la quantité de sucre ajouté à un litre d'eau le tout porté à la première ébullition.

Généralités

- La concentration du sucre dans un sirop se mesure depuis le décret du 3 mai 1961, avec un densimètre, gradué de 1.000 à 1.400.
- En pâtisserie, on continue pour des raisons pratiques à parler en degrés baumés, ce qui nous oblige à utiliser des tableaux de conversion.
- Le sirop en refroidissant augmente de densité, il y a environ 0.050 g de densité de différence entre le sirop bouillant et ce même sirop à 10° centigrade.
- On ajoute 3 cl d'eau à un litre de sirop pour le réduire de 0.010 g de densité.

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Réunir dans un poêlon à sucre propre, le sucre et l'eau sur un feu vif.
- Remuer avec une écumoire propre, et retirer l'écume qui se forme en surface.
- Nettoyer les parois du poêlon avec un pinceau mouillé.
- Dès l'ébullition, retirer du feu, refroidir et mesurer la densité.
- Réserver et utiliser selon la recette.

TROIS UTILISATIONS PRINCIPALES

SIROP À 16° B

Eau	1	L
Sucre	0,500	Kg

> Fruits pochés, Savarins, babas, etc.

SIROP À 25° B

Eau	1	L
Sucre	1	Kg

> Génoises, biscuits et détendre le fondant.

SIROP À 30° B

Eau	1	L
Sucre	1,500	Kg

> Glaçages, bombes, parfaits, mousses, bavarois, etc.

TABLEAU DES SIROPS

EAU	SUCRE KG	DEGRÉS À chaud	DENSITÉ À chaud	BAUME À chaud	BAUME À froid	UTILISATION
1	0,400	100,2°	1,1074	14°	18°	• Granités.
1	0,500	100,5°	1,1247	16°	19°	• Babas, Savarins. • Fruits pochés • Sorbets alcool et liqueur
1	0,700	101°	1,1425	18°	22°	• Sorbets abricot, poire, ananas, fraise, cassis, etc. • Fruits confits.
1	0,800	102°	1,1699	21°	24°	• Sorbets citron, orange, Pample-mousse • Fruits confits.
1	1	103°	1,2095	25°	27°	• Punchage singapour, moka, mascotte, génoise. • Détendre le fondant.
1	1,250	104°	1,2197	26°	29°	• Punchage. Sorbets. • Fruits confits.
1	1,500	105°	1,2624	30°	33°	• Parfaits. Bombes. Charlottes. Mousses. • Glaçages.
1	1,750	106°	1,2850	32°	35°	• Sorbets aux fruits. • Glaces aux fruits.
1	2	107°	1,2964	33°	37°	• Sucre candi.
1	2,500	108°	1,3000	34°	39°	• Pâtes de fruits. Confitures. • Marrons glacés. • Cristallisation du sucre. • Fruits déguisés.

NOTA :
Les sirops ne sont prêts que lorsque l'on a atteint la 1re ébullition.

LES SUCRES CUITS

DÉFINITION :

- Le sucre cuit est obtenu par évaporation de l'eau, le sucre se concentre et la température s'élève. Passé un certain degré de cuisson, l'eau a complètement disparu et le sucre se colore : c'est la formation du caramel.

GÉNÉRALITÉS

- Lorsque l'on continue à concentrer du sirop par la chaleur, on obtient une composition qui devient de plus en plus épaisse et celle-ci n'est plus mesurable avec un densimètre.
- On utilise alors un thermomètre à sucre, ou un moyen moins précis mais aussi rapide, la palpation d'un peu de sucre pris avec les doigts et refroidi rapidement dans un peu d'eau froide.
- Le sucre cuit trouve de nombreuses utilisations en pâtisserie, il exige un grand nombre de précautions et une certaine habitude.
- On utilisera de préférence du sucre en morceaux ou du fondant.
- Afin de conserver une certaine souplesse, une bonne résistance à l'humidité de l'air, et pour l'empêcher de masser, il faut pour certaines préparations graisser le sucre avec du glucose ou/et lui adjoindre un peu de crème de tartre ou de l'acide citrique ou acétique.









PROPORTIONS

Sucre semoule	1	Kg
Eau	30	cl
Glucose	0.300	Kg
Crème de tartre	2	g
Jus de citron	-	-

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Réunir dans un poêlon à sucre bien propre, tous les éléments, cuire lentement pour provoquer la dissolution en remuant.
- Porter à ébullition, écumer et nettoyer souvent les bords du poêlon avec un pinceau mouillé, ne plus remuer.
- Placer un thermomètre à sucre et cuire au degré désiré.
- Dès que la cuisson est atteinte, tremper le poêlon dans l'eau froide pour arrêter la cuisson et utiliser suivant la recette.

RECOMMANDATIONS

- Surveiller attentivement la cuisson d'un sucre.
- Utiliser du matériel parfaitement propre.
- Nettoyer le poêlon avec du sel et du vinaigre, et rincer soigneusement.
- Utiliser de préférence du sucre en morceaux (il est plus raffiné et contient moins d'impuretés).
- Dissoudre le sucre avec 30 % de son poids en eau.
- Remuer le sirop, avant de le porter à ébullition, pour favoriser et accélérer la dissolution du sucre.
- Nettoyer correctement les bords du poêlon avec un pinceau mouillé après l'ébullition, afin d'éliminer les petits cristaux de sucre qui se forment. En retombant dans la masse ils feront tourner le sucre, on dit qu'il « masse ».

LE TEST

PRISE DE LA CUISSON DU SUCRE AUX DOIGTS

- Disposer un récipient d'eau froide.
- Tremper les doigts dans l'eau froide puis dans le sucre en cuisson, et aussitôt dans l'eau froide.
- On a ainsi récupéré au bout des doigts une quantité de sucre qui va nous renseigner sur son point de cuisson, fonction de certains critères.

NOTA :
Cette technique reste approximative et ne sert que pour les premières cuissons du sucre qui serviront à la confection de crèmes ou appareil à meringues. Pour une cuisson plus exacte, le thermomètre s'impose, voir tableau.

TABLEAU DES SUCRES CUITS

NOM	DEGRÉS Centigrade	DENSITÉ À chaud	BAUME À chaud	BAUME À froid	UTILISATION
Nappe	105°	1,3199	35°	Le sirop file entre le pouce et l'index, puis se rompt.	• Marmelades. • Confitures. • Gelées.
Filet	109°	1,3834	40°	Le sirop file entre le pouce et l'index, sans se rompre.	• Marrons glacés • Pâtes de fruits.
Petit boulé	117°	_	_	Le sucre entre les doigts forme une boule molle.	• Crèmes au beurre. • Meringue italienne. • Appareil à bombe.
Gros boulé	121°	_	_	Le sucre entre les doigts forme une boule ferme.	• Caramels mous. • Pâte d'amandes. • Fondant dur.
Petit cassé	135°	_	_	En pliant le sucre, il casse et colle aux dents.	• Nougats mous. • Caramels durs. • Sucre rocher.
Grand cassé	145°	_	_	En pliant le sucre, il casse net et ne colle pas aux dents.	• Glaçage des choux. • Nougats durs. • Fruits déguisés. • Sucre tiré et soufflé
Sucre d'orge	160°	_	_	Le sucre jaunit	• Sucre d'orge. • Glaçage des choux. • Collage des pièces.
Caramel	180°	_	_	De couleur blond à brun le caramel se contrôle avec un papier sulfurisé.	• Nougatine. • Chemisage. • Pralin. • Sauce caramel.

LEXIQUE DES PRODUITS

ACETOMEL : Mélange sirupeux à base de vinaigre et de miel (aigre-doux).

ACHA SAUVAGE : Céleri sauvage.

ACIDE TARTRIQUE : Cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniables.

AIGRE-DOUX : Association de deux saveurs contrastées (acide et sucre).

AIRELLE : Baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, elle entre dans la composition des compotes et gelées, ainsi que dans les sauces et condiments qui accompagnent les plats salés.

ALCOOL DE SOHO : Liqueur transparente à base de litchis.

ALGUE SPAGHETTI : Algue marine brune formée de lanières de 1 à 3 cm de longueur.

ALISIER : Ce petit arbuste de montagne produit une baie rouge au goût légèrement acidulé (l'alise).

AMARETTO : Liqueur italienne titrant 28° à base de noyaux d'abricots ; son arôme d'amande est puissant.

AMIDON : Glucide extrait de diverses plantes (légumineuses, pommes de terre, manioc, etc.). En confiserie, il est utilisé comme produit enrobant.

ANGOSTURA : Boisson amère concentrée à base de rhum, de gentiane et différents aromates.

ANTI-CRISTALLISANT : Poudre utilisée dans la préparation des glaces pour éviter la formation de cristaux.

APPETITS : On appelle « appétits », d'une manière générique, la ciboule, la ciboulette et les petits oignons utilisés comme assaisonnement, car ils stimulent l'appétit.

ARBOUSIER : Arbrisseau également appelé arbre à fraises, il produit des baies rouges un peu aigrelettes et sucrées.

ARMOISE : Plante aromatique à l'odeur légèrement camphrée, utilisée en distillerie (génépi), et comme condiment frais pour parfumer viandes et poissons gras.

AROME PATRELLE : Ducorelle.

ARROW-ROOT : Fécule extraite des rhizomes de plusieurs plantes des régions tropicales. Il s'utilise comme la maïzena.

ARTICHAUT EPINEUX : Artichaut au cœur tendre et de saveur douce ; on le trouve sur les marchés de janvier à mai.

ASPERGE BLE : Elle doit son nom à sa fine tige et à sa grosse tête en forme d'épi de blé.

ASPERULE ODORANTE : Plante de haute montagne de la famille des ribésiasées, elle possède un subtil parfum de vanille. On utilise ses racines et ses sommités sèches.

AZYME : Pâte à pain non salé et non levée.

BACARDI : Rhum blanc.

BAIE D'AILI : Fruit rouge de montagne qui peut être remplacé par des baies d'airelles.

BAIES ROSES : De saveur légèrement piquante, elles sont également appréciées pour leur qualité décorative.

BAKING POWDER : (levure chimique)
Poudre à lever.

BERCE SAUVAGE : Plante ombellifère qui pousse sur les sols humides ; la berce est particulièrement appréciée pour son arôme de concombre épicé et fumé.

BERGAMOTE : Fruit du bergamotier, c'est une petite orange de couleur jaune, dont l'huile essentielle et les zestes sont utilisés en pâtisserie.

BEURRE DE TOURAGE : Beurre concentré dont la teneur en humidité est réduite.

BLINI : Petite crêpe salée épaisse, composée de farine de froment et de farine de sarrasin.

BOFOS : Epice utilisée en charcuterie.

BOULGHOUR : Blé dur complet précuit et concassé.

BREDES : Dans la cuisine antillaise, plantes et feuilles diverses cuites avec du lard et des épices, servies avec du riz créole. Les feuilles sont celles du chou blanc ou vert, cresson, laitue, citrouille, épinard et manioc.

BRICK : (feuille de)
Mince galette composée de farine, d'eau et de sel, cuite à la vapeur sur une plaque.

BRINGELE : Variété d'aubergine, son nom est d'origine seychelloise.

BROCCIO : Fromage de brebis originaire de Corse.

BROUSSE : Fromage frais au lait de brebis.

CAMPARI : Liqueur (bitter) élaborée à base de plantes et d'agrumes, elle titre 25°.

CAP CORSE : Apéritif corse au quinquina.

CAPRON : Le câprier est un arbuste qui donne une fleur : la câpre et un fruit, le capron. Celui-ci était fréquemment consommé autrefois dans le midi de la France après avoir été confit.

CARDAMOME : Plante aromatique originaire de l'Inde dont les capsules renferment des graines que l'on sèche et que l'on utilise comme épice.

CARI (ou curry) : Mélange d'épices indiennes que l'on trouve sous forme de poudre ou de pâte.

CASSONADE : Sucre roux présenté sous diverses formes (poudre, morceaux, etc.).

CATALAN : Champignon plus connu sous le nom de lactaire délicieux.

CATHY BISCUIT : Poudre à lever souvent utilisée pour alléger les gâteaux.

CHANTERELLE : Autre nom de la girolle.

CHAPON : Jeune coq castré.

CHAPON DE MER : Poisson de roche qui porte aussi le nom de rascasse rouge

CHAYOTE : (ou chouchoute)
Variété de courge que l'on consomme comme légume. Elle ressemble à une poire verte et blanche marquée de quelques aspérités, sa saveur est douce.

CEDRAT : Fruit du cédratier. Cet agrume légèrement piriforme, proche du citron possède un zeste épais et verruqueux.

CERELOSE : Voir sucre inverti.

CHENOPODE-BON-HENRI : Variété ancienne d'épinard sauvage, il peut être remplacé par des pousses d'épinards.

CHERRY MARNIER : Liqueur de cerises.

CHOCOLAT AVELINES : Chocolat praliné aux noisettes.

CHOCOLAT EN DREEPS : Pastilles de chocolat.

CHOCOLAT EN PISTOLES : Voir chocolat en dreeps.

CHRISTOPHINE : Autre nom de la chayote.

CHUTNEY : Condiment aigre-doux composé de fruits et (ou) de légumes cuits dans du vinaigre avec du sucre jusqu'à consistance d'une confiture.

CINQ EPICES : Mélange d'épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle et poivre), réduites en poudre.

CISTRE : Fenouil sauvage.

CLAIRAM : Amidon.

CLERGEON (LE) : En Savoie, il s'apparente au mesclun, c'est un mélange de jeunes pousses de salades et d'herbes sauvages.

COIFFE : Voir crépine.

COTOMILI : Epice exotique.

COURGETTE SPAGHETTI : Variété de courgette.

COUVERTURE : La couverture est un chocolat dont la teneur en beurre de cacao est inférieure à 31 %. Elle est commercialisée sous forme de plaques ou de palets. Suivant sa composition, sa couleur varie d'où l'appellation, couverture noire, lait, ivoire, saumon, amère, etc.

CORDIFOLE : Salade grasse dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-palme. Appréciée pour son goût légèrement salé et son côté esthétique.

CREME AEROBATTUE : Crème montée dans un aérobatteur (appareil qui insuffle de l'air).

CREME DE TARTRE : Poudre utilisée pour la cuisson du sucre (voir acide).

CREMEUX D'ECREVISSE : « Coulis » d'écrevisse crémé et réduit à glace.

CREPINE : (coiffe ou toilette)
Membrane graisseuse et transparente qui enveloppe les viscères du veau et du porc. Celle-ci est utilisée pour la confection de charcuterie et en général pour maintenir des préparations finement hachées pendant leur cuisson.

CREWSON : Fruit du craïzenai (pommier sauvage savoyard).

CRISTE-MARINE : (ou perce pierre)
Variété de plante alimentaire poussant sur les rochers des rivages marins.

CROSNE : Plante originaire du Japon dont on consomme les tubercules ; son goût se rapproche de celui du salsifis ou de l'artichaut.

CROZET : Pâte à base de farine de sarrasin ou de froment coupée en petits cubes.

CURCUMA : Epice issue d'une plante des régions tropicales, elle est fréquemment utilisée comme colorant dans la cuisine asiatique.

DENTI : (ou denté)
Poisson de mer appartenant à la famille des daurades.

DEXTROSE : Synonyme du glucose.

DRAMBUIE : Liqueur écossaise à base de whisky, de miel de bruyère et d'herbes aromatiques.

DULSE : Algue alimentaire de couleur rouge très tendre, sa saveur est douce et non visqueuse.

EGLANTINE : Fleur de l'églantier (ou rosier sauvage) produisant un fruit : le « gratte-cul ». On l'appelle communément pulpe d'églantine.

EMPEREUR : Poisson des grands fonds marins.

EMULSIFIANT : Favorise l'émulsion ou la conservation d'ingrédients ; son emploi est facultatif. (Exemple : gomme arabique, jaune d'œuf, etc.).

EPEAUTRE : Variété de blé.

EPICES AU LOUP : Genièvre, gingembre, orange et ail séchés réduits en poudre.

EPICE DE BAIXAS : Cannelle, poivre vert, girofle.

ETRILLE : Petit crabe particulièrement répandu sur les rivages de l'Atlantique et de la Manche.

FARIGOULETTE : Liqueur de thym.

FARINE DE BLE NOIR : Autre nom de la farine de sarrasin.

FARINE T.45 : Farine la plus raffinée, principalement utilisée en pâtisserie.

FARINE T.55 : Moins raffinée, son utilisation est courante en boulangerie et biscuiterie.

FAVOUILLE : Appellation provençale du crabe.

FERA : Poisson d'eau douce appartenant à la famille des salmonidés.

FERNET-BRANCA : Marque commerciale d'une liqueur amère élaborée à partir de diverses plantes, racines et herbes.

FEUILLANTINE : Vendue sous forme de paillettes feuilletées très fines, elle est utilisée pour donner « du croustillant » à de nombreuses préparations sucrées.

CC BY NC ND

FIELAS : Congre en provençal.

FNÜ : Fenouil sauvage.

FONDANT : Pâte composée de sucre et de glucose, parfois colorée. Utilisée à 37°C, elle sert à glacer certaines pâtisseries.

FONTINE : Tome grasse.

FORCE NOIRE : Marque de chocolat de laboratoire.

FRALASE : Voir anti-cristallisant.

FRICOT : « Fricassée ».

FRUCTOSE : Sucre d'origine végétale.

GALATHEE : Ecrevisse de mer.

GALETTE DE RIZ : Pâte composée de farine de riz, sel et eau, produit asiatique, elle peut aussi porter le nom de Rice Paper.

GALINETTE : Poisson de roche méditerranéen.

GALTE : Joue de porc en catalan.

GARAM MASALA : Mélange d'épices piquantes d'origine indienne (poivre, coriandre, cumin, girofle, cardamome, etc.).

GELATINE : Substance translucide qui permet de donner de la consistance et de la tenue à toutes sortes d'apprêts. Elle se présente sous forme de feuille ou de poudre.

GELIFIANTS : Possèdent les mêmes propriétés que la gélatine, mais leur emploi est plutôt destiné à la fabrication des confitures.

GENEPI : Liqueur des Alpes préparée à base d'armoise (plante de haute montagne).

GIRAUMON : Sorte de courge cultivée dans les pays tropicaux. Sa chair est ferme et douce au goût et légèrement musquée.

GLACAGE : Permet de lisser un entremets pour lui donner un aspect brillant.

GLACE VIVE : Bloc de glace.

GLUCOSE : Matière visqueuse transparente principalement utilisée pour graisser le sucre, mais entre également dans la composition de nombreux appareils.

GOMITOLO : « Pannequet ».

GOMME ARABIQUE : Substance émulsifiante extrait d'acacias d'Afrique Equatoriale. Elle se trouve sous forme de poudre et entre dans la composition de certaines confitures.

GRAWLAX : Marinade scandinave.

GRISONS : (viande des)
Préparation originaire de Suisse dont le procédé consiste à sécher de la viande de bœuf salée. Servie en fines tranches.

GROUSE : Autre nom du coq de bruyère.

HADDOCK : Filet d'églefin fumé, sa couleur orangée peut être renforcée au rocou. D'autres gadidés, comme le cabillaud peuvent être fumés, tels que le haddock, ils prennent alors l'appellation de filets de poisson fumé

HARICOT DE MER : Variété d'algue alimentaire.

HIJIKI : Variété d'algue alimentaire.

HYDROMEL : Boisson alcoolisée à base de miel fermenté dans une certaine quantité d'eau.

HYSOPE : Plante aromatique à saveur amère et à odeur forte, un peu âpre.

JERREY : Voir Xérès.

JESUS : Saucisson de porc à gros hachage.

KAKI : Fruit d'un arbre originaire d'Orient, il ressemble à une tomate orangée.

KALAMANSI : Agrume qui porte aussi le nom de lime musquée.

KAMOK : Liqueur de café.

KASHA : Sarrasin grillé.

KAYOUSKY : Liqueur vendéenne.

KIPPER : Hareng désarêté, salé et légèrement fumé.

KOMBU ROYAL : (boudrier de Neptune)
Algue alimentaire d'un goût sucré-salé, elle se présente sous la forme de lames à la surface ondulée et de couleur marron brillant. Séchée, elle est commercialisée sous forme de grandes feuilles noires, il s'agit d'une spécialité japonaise.

KUMMEL : Liqueur russe réputée pour ses qualités digestives. Celle-ci est fabriquée par macération de plusieurs plantes aromatiques que l'on distille, puis que l'on sucre.

KUMQUAT : Agrume originaire de Chine se présentant sous la forme d'une petite orange de la grosseur d'un œuf de caille.

LAITANCE : Sécrétion des glandes génitales des poissons mâles. Parmi les plus appréciées : hareng, carpe, maquereau, etc.).

LAITUE DE MER : Algue alimentaire.

CC BY NC ND

LAMBIG : Alcool de cidre distillé.

LAVARET : Poisson voisin de la truite, à chair délicate et rosée.

LENTIN DE CHENE : Champignon de culture, originaire du Japon.

LEVURE : Champignon microscopique donnant une pâte de couleur beige, de consistance ferme, elle a pour rôle de favoriser la fermentation d'une pâte.

LIEVRE CAPUCIN : Lièvre âgé d'au moins un an.

LIEVRE : (trois quarts)
Lièvre de l'année.

LIMANDELLE : Petite limande.

LIME : Petit citron sphérique, de couleur jaune-vert, il est fortement parfumé et très acide.

LISETTE : Petit maquereau.

LIVECHE : Plante vivace de haute taille dont les feuilles et l'arôme rappellent ceux du céleri.

LLOYD-GEORGES : Variété de framboise à petits fruits très parfumés.

LOKRINE : Améliorant pour le pain.

LOLAROSSA : Variété de salade.

LOUBINE : (ou louvine)
Autre nom du bar.

MACIS : Enveloppe qui entoure la noix de muscade, le macis est un condiment âcre utilisé pour ses vertus aromatiques dans la composition de marinade ou autres apprêts.

MANIGUETTE : Autre nom de la graine de paradis. Son goût rappelle celui de la cardamome avec un arôme plus fort et poivré.

MARASQUIN : Liqueur de marasque, variété de cerise acide des régions méditerranéennes.

MARSALA : C'est un vin de liqueur plus ou moins doux qui est produit le plus souvent en Sicile, il titre en moyenne 18°.

MASCARPONE : Fromage blanc italien.

MATIERE GRASSE BUTYRIQUE : Matière grasse du lait.

MATO : Fromage de chèvre frais, c'est une spécialité de la Catalogne.

MELISSE : Plante aromatique à odeur citronnée. C'est pour cette raison qu'elle porte aussi le nom de citronnelle. Elle est utilisée en pâtisserie pour parfumer des entremets à base d'orange ou de citron.

MENDIANTS : Assortiment de quatre sortes de fruits secs : Amandes, figues, noisettes et raisins de Malaga.

MENTHE PEPPERMINT : Liqueur de menthe.

MENTHE POIVREE : C'est la plus parfumée. Son usage est particulièrement destiné à la confiserie et à la liquoristerie.

MERLUCHON : Petit merlu.

MESCLUN : Mélange de diverses jeunes pousses de salade et de plantes aromatiques.

MISALA : Nom alsacien de la pomme de terre Ratte.

MONOSTEARATE : Stabilisateur facultatif à usage ménager.

MOUTARDE POMMERY : Moutarde en grains.

MOZZARELLA : Fromage italien à pâte poussée de saveur douce.

MUROISE : Baie hybride de mûre et de framboise.

MUSCADET : Vin blanc sec de la région de Nantes.

MYRTE : Arbuste méditerranéen dont les feuilles toujours vertes, très odorantes, ont la saveur qui tient à la fois du genièvre et du romarin.

NAPPAGE : Confiture d'abricot, utilisée pour lustrer certains desserts.

NEUCULINE : Sucre inverti.

NOILLY PRAT : Vermouth sec élaboré dans le Midi de la France.

NORI : Algue alimentaire présentée sous forme de paillettes.

NUOC-MAM : Condiment originaire du Viêt-nam, obtenu par macération de divers poissons dans une saumure.

ORANGEAT : Ecorce d'orange confite et hachée utilisée dans la composition de divers petits fours pour les parfumer.

ORPHIE : Poisson de mer au goût très fin, qui s'apprête comme le congre.

OSTERGRUSS : Variété de radis long, rouge et à chair blanche.

OURITE : Autre nom de la pieuvre.

OXYDE DE CALCIUM : Déshydratant commercialisé sous forme de paillettes.

PAGEOT : Poisson voisin de la daurade.

PAILLETE FEUILLETINE : Crêpe bretonne cuite et brisée ; elle entre dans la fabrication de divers entremets ou petits gâteaux.

PALOURDINE : Petite palourde.

PANADE : Appareil souvent composé de farine, pain et lait qui sert à lier divers apprêts (farce ou quenelle).

PANAIS : Plante potagère dont on consomme la racine tendre et sucrée.

PANISSE : Galette provençale à base de farine de pois chiche ou parfois de maïs.

PARFAIT DE CANARD : Mousse de foie composée d'un minimum de 75 % de foie gras et de 25 % de foie de volaille.

PASCADE : Petite crêpe à l'huile de noix, Originaire du Rouergue, parfois additionnée de lard et d'oignons.

PAT-CHOÏ : Autre nom de la blette.

PATE A GLACER : Mélange de cacao, de sucre et de graisse végétale destiné à la finition d'apprêts sucrés.

PATE A RAVIOLES : Spécialité chinoise composée de farine, d'œufs, de sel et de bicarbonate de soude. Elle se présente sous la forme de feuilles.

PATE D'AMANDE : Mélange d'amandes en poudre additionné de sucre cuit, refroidi, puis broyé jusqu'à obtention d'une pâte homogène et malléable.

PATE A PHILO : Voisine de la feuille de brick, cette pâte est composée de farine de blé, d'œufs, de lait, de beurre fondu, de sel et de sucre. Commercialisée sous forme de feuilles prêtes à l'emploi, elle est le plus souvent cuite à la vapeur ou en friture.

PATISSON : Variété de courge hémisphérique entourée de dentelures arrondies. Sa chair est légèrement sucrée et sa saveur est proche de celle de l'artichaut.

PECHE DE VIGNE : Pêche provenant des pêchers cultivés en plein vent et qui produisent à l'époque où la vigne donne du raisin.

PECTINE : Gélifiants issus du jus de certains fruits (coing, pomme, etc.).

PERCE-PIERRE : Voir Criste-marine.

PHYSALIS : (Amour en cage)
Plante vivace à baies rouges comestibles.

PIED-DE-MOUTON : Champignon des bois de couleur beige chair roux orangé. Sa chair ferme très agréablement parfumée, accompagne particulièrement bien les volailles ou les viandes blanches.

PILETTE : Petite poule de Bresse pesant moins de 1,6 kg et qui, de ce fait, ne peut bénéficier de l'appellation «poularde».

PIMPIOLET : Variété de thym sauvage.

PISSALAT : Condiment provençal à base de purée d'anchois, clou de girofle, thym, laurier et poivre.

POIVRE DE GUINEE : Son goût est comparable à celui du poivre noir.

POLENTA : Bouillie épaisse de farine de maïs ou de farine de châtaignes. Elle peut être utilisée dans de multiples préparations sucrées ou salées.

POMME COX ORANGE : Variété anglaise d'une pomme qui porte le nom de son créateur «Richard Cox».

POMME D'AMOUR : Appellation provençale de la tomate.

POMME D'API : Petite pomme rouge et blanche à chair ferme et de saveur sucrée.

POMMEAU : Apéritif normand à base de jus de pomme muté au Calvados.

POTIMARRON : Variété de courge.

POUDRE SAUVAGE : Poudre de coulemelle séchée.

POURPIER : Herbe potagère à la saveur légèrement piquante, qui se mange en salade.

RABLE : Partie du lièvre ou du lapin qui s'étend du bas des côtes à la queue.

RAIFORT : Racine grise ou jaunâtre dont on consomme la pulpe piquante.

RATAFIA DE CHAMPAGNE : Eau-de-vie sucrée faite d'un mélange de 2/3 de jus de raisin et 1/3 d'eau-de-vie de vin.

RAVICHET : Rave violette.

REFRACTOMETRE : Ustensile dont le principe permet de contrôler de manière optique une quantité de sucre contenu dans un sirop.

RICOTTA : Fromage frais italien fait avec la matière coagulante du petit lait.

RIS DE CANARD : Petite partie comestible du canard gras que l'on retire sous sa gorge.

RIZ BASMATI : D'origine indienne, il se présente sous la forme de très petits grains longs.

RIZ PARFUME : Provenant du Viêt-nam et de Thaïlande, à grains longs et d'un goût particulier.

RIZ SAUVAGE : Cultivé au nord des U.S.A., il est ramassé à la main grain par grain, il ressemble à des petits bâtonnets noirs.

ROCOU : Colorant alimentaire extrait de la cire rouge qui entoure la graine du rocouyer, arbuste d'Amérique centrale.

ROMANESCO : Variété de chou-fleur de forme très originale.

RUTABAGA : Plante dont on consomme la racine à chair jaunâtre, rappelant la forme du navet.

SACCHAROSE : Sucre courant constitué de glucose et de fructose.

SALICORNE : Plante des marais salants, proche du haricot vert.

SALMIGONDIS : Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.

SARCELLE : Petit oiseau plus petit que le canard sauvage.

SARRASIN : Céréale originaire d'Orient, elle se présente sous forme de graines d'une teinte foncée qui donnent une farine grise, finement piquetée de noir.

SAUCE SOJA : Condiment liquide obtenu après fermentation des germes de soja.

SAUREL : Autre nom du chinchard, poisson proche du maquereau à la chair moins relevée.

SCAMPI : Variété de langoustines pêchées dans les eaux italiennes.

SCHUPFNUDELN : Nouilles fraîches d'origine allemande faites à partir de pâte levée à la farine de seigle que l'on façonne entre les mains.

SCORSONERE : Salsifis noir.

SEL NITRITE : Agent de conservation utilisé en charcuterie.

SENECON : Herbe de haute montagne.

SEVENE : Moutarde noire sauvage.

SERAC : Fromage blanc savoyard.

SOCCA : Pâte à base de farine de pois chiche, d'origine niçoise.

SOLETTE : Petite sole.

SORBITOL : Conservateur et antioxydant fabriqué par réduction du glucose de maïs. Il se présente sous forme de sirop et permet d'homogénéiser un appareil sans le colorer.

SOT-L'Y-LAISSE : Morceau à chair fine, situé de chaque côté de la carcasse d'une volaille, au dessus du croupion.

SPATZLES : Petites boulettes irrégulières d'une pâte faite de farine, d'œufs et de crème, pochées à l'eau bouillante. Spécialité commune à l'Alsace et à l'Allemagne du sud.

STABILISATEUR : Permet d'obtenir un appareil à glace ou à sorbet beaucoup plus onctueux et joue un rôle de conservateur.

SUCRE A GIVRE : Sucre mélangé à de l'amidon, il a la particularité de résister à l'humidité.

SUCRE CRISTAL : Sucre cristallisé.

SUCRE INVERTI : Pâte blanche onctueuse et de conservation limitée qui améliore le goût et la texture de l'appareil dans lequel elle est utilisée.

SUCRINE : Laitue d'une variété proche de la romaine.

SULTANINE : Variété de raisins secs de Grèce.

SUPION : Jeune calamar.

TABASCO : Sauce piquante obtenue à partir de piments rouges macérés dans du vinaigre d'alcool avec du sel, du sucre et diverses épices.

TAHIN : Pâte de sésame.

TAMARI : Sauce de soja.

TAMARIN : Il se présente sous la forme de gousses brunes. Sa saveur est à la fois sucrée et acidulée, il entre le plus souvent dans la composition de condiments ou de confitures.

TANDORRI : Mélange d'épices d'origine indienne qui se rapproche du curry.

TAPENADE : Condiment de la cuisine provençale, à base de câpres, d'anchois et d'olives noires, broyés au mortier et assaisonnés d'huile d'olive et de jus de citron.

BY NC ND

TARTIFFLE : Pomme de terre en savoyard.

TEMPURA : Pâte à frire chinoise, prête à l'emploi.

TETRAGONE : Plante à tiges rampantes également appelée « épinard d'été », cultivée pour ses petites feuilles vertes épaisses de saveur douce mais acidulée.

THE DE MONTAGNE : Autre nom de l'achémille ; il est astringent et ses feuilles ressemblent à celles de la mauve.

THYM CITRONNELLE : Variété de thym dont le parfum rappelle celui du citron.

TIRAMISU : Crème à base de fromage blanc fouetté avec des jaunes d'œufs, aromatisée avec du marsala et de l'extrait de café. Facultativement, on peut y ajouter des cubes de fruits confits.

TOFU : Purée de haricots de soja additionnée d'un coagulant qui lui donne l'aspect de lait caillé.

TOILETTE : Voir crépine.

TOTENE : Calmar en provençal.

TOURON : Confiserie espagnole à base d'amande pilée, de blanc d'œuf et de sucre. Les ingrédients qui composent cette recette de base, varient suivant les régions.

TRABLIT : Extrait de café.

TRIMOLINE : Marque de sucre interverti.

TRUFFE CHINOISE : Pomme de terre violette.

VANILLE BOURBON : Originaire de l'Ile de la Réunion, elle fait partie des plus aromatiques et des meilleures variétés.

VERGEOISE : Sucre de canne ou de betterave de consistance moelleuse, coloré et parfumé.

VERJUS : Jus acide de raisin vert, utilisé comme condiment.

VERMICELLE CHINOIS : Vermicelle translucide fabriqué à base de soja ou de riz.

VERMOUTH : Apéritif à base de vin principalement élaboré à partir de diverses plantes aromatiques, d'alcool et de sirop de sucre.

VIN DE PISSENLIT : Boisson élaborée à base de fleurs de pissenlit de levure de bière et d'épices.

VIN JAUNE : Production du vignoble du Jura, ce vin d'un jaune superbe, sec, titre 16°, a la saveur de noix et de prune.

VINAIGRE CHINOIS : Vinaigre noir à base de blé, de sorgho et de millet.

VITPRIS : Gélifiant.

WAKAME : Algue alimentaire.

WORCESTERSHIRE SAUCE : Condiment anglais liquide et de saveur piquante.

XERES : (ou Jerez)
Un des vins les plus réputés d'Espagne dont la teneur en alcool est augmentée par l'apport d'eau-de-vie.

ZAN : Confiserie à base de réglisse.

ZHELA : Gelée.

MOOC cuisine

BY NC ND

afpa La formation professionnelle

FICHE RECETTE

CRÈME DUBARRY



DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATIONS

30 mn

08

PRODUITS

Beurre	0,100	Kg
Poireaux	0,160	Kg
Farine	0,100	Kg
Fond blanc de veau	2	L
Choux fleurs	1	Kg

FINITION

Crème épaisse	0,200	Kg
Beurre	0,020	Kg
Cerfeuil	0,5	Bte

GARNITURE

Choux fleurs (sommités)	0,160	Kg

ASSAISONNEMENT

Gros Sel	-	pm
Sel Fin	-	pm

MÉTHODE D'EXÉCUTION

1 — Éplucher, laver et émincer les poireaux.
2 — Nettoyer les choux-fleurs et prélever des sommités.
3 — Suer au beurre les blancs de poireaux.
4 — Singer, cuire quelques minutes.
5 — Mouiller au fond blanc (ou à l'eau), remuer jusqu'à l'ébullition.
6 — Ajouter les bouquets de choux-fleurs.
7 — Saler au gros sel.
8 — Cuire doucement à couvert pendant 1 heure.
9 — Cuire à l'anglaise les sommités de choux-fleurs, rafraîchir.
10 — Passer le potage au mixeur puis au chinois étamine, fouler.
11 — Faire bouillir, écumer.
12 — Rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité.
13 — Crémer ou beurrer suivant la couleur.
14 — Tamponner, réserver au bain-marie.
15 — Dresser le potage, ajouter la garniture et les pluches de cerfeuil.

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

- Éplucher et laver des légumes.
- Réaliser un fond blanc de veau.
- Emincer des poireaux.
- Prélever des sommités de choux-fleurs.
- Cuire des légumes à l'anglaise.
- Réaliser une crème.
- Effeuiller du cerfeuil.

MOOC cuisine

BY NC ND

afpa La formation professionnelle

FICHE RECETTE

ŒUF POCHÉ BOURGUIGNONNE



DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATIONS

45 mn

08

MATIÈRE D'ŒUVRE

Œufs	8	P
Pain de mie tranché	0,160	Kg
Beurre	0,040	Kg

GARNITURE

Oignons grelots	0,250	Kg
Poitrine de porc demi-sel	0,250	Kg
Champignons	0,250	Kg

SAUCE

Vin rouge (Bourgogne)	0,75	L
Echalote	0,040	Kg
Thym	-	pm
Laurier	-	pm
Fond brun de veau lié	0,40	L
Beurre	0,020	Kg
Persil	0,250	Bte

ASSAISONNEMENT

Sel Fin	-	pm
Poivre	-	pm

MÉTHODE D'EXÉCUTION

1 — Nettoyer et laver les champignons.
2 — Escaloper et sauter les champignons.
3 — Glacer à brun les petits oignons.
4 — Tailler des dés de lardons, blanchir et les faire sauter.
5 — Tailler le pain de mie en disques à l'emporte-pièce et le sauter au beurre.
6 — Cuire le vin avec les échalotes ciselées, le thym et laurier.
7 — Réduire le vin à glace, ajouter le fond de veau.
8 — Réduire à nouveau et monter au beurre.
9 — Rectifier l'assaisonnement.
10 — Ajouter la garniture bourguignonne.
11 — Pocher les oeufs.
12 — Egoutter et ébarber les oeufs.
13 — Disposer le croûton de pain sur l'assiette.
14 — Disposer l'œuf poché et napper de sauce.
15 — Parsemer de persil haché.

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

- Pocher des œufs.
- Glacer à brun des légumes.
- Escaloper des légumes.
- Sauter des champignons.
- Tailler et sauter des lardons.
- Hâcher du persil.
- Réaliser une sauce au vin rouge.

MOOC cuisine

CC BY NC ND

afpa La formation professionnelle

FICHE RECETTE

FRICASSÉE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE



DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATIONS

1h 30mn

04

MATIÈRE D'ŒUVRE

Poulet fermier PAC	1,400	Kg
Huile d'arachide	0,040	L
Beurre	0,020	Kg

FOND BLANC DE VOLAILLE

Oignons	0,100	Kg
Carottes	0,100	Kg
Poireaux	0,100	Kg
Céleri branche (facultatif)	0,050	Kg
Clous de girofle	2	P
Bouquet garni	1	P

GARNITURE AROMATIQUE

Oignons	0,100	Kg
Bouquet garni	1	P

LIAISON

Farine	0,060	Kg
Crème	0,300	Kg

GARNITURE D'APPELLATION

Oignons grelots	0,150	Kg
Champignons moyens	0,150	Kg
Citrons	0,100	Kg
Beurre	0,050	Kg
Sucre semoule	0,010	Kg

ASSAISONNEMENT

Gros Sel	-	pm
Sel Fin	-	pm
Poivre	-	pm

MÉTHODE D'EXÉCUTION

1 — Éplucher et laver les légumes.

2 — Habiller et découper la volaille à cru en 4 morceaux.
3 — Préparer la garniture aromatique pour le fond blanc.
4 — Réaliser un fond blanc de volaille.
5 — Ciseler les oignons.
6 — Raidir la viande dans la matière grasse chaude.
7 — Dégraisser le récipient.
8 — Suer les oignons ciselés.
9 — Singer et enfourner quelques minutes.
10 — Mouiller au fond blanc de volaille à hauteur, ajouter le BG.
11 — Porter à ébullition, écumer, saler puis cuire à feu doux à couvert.

12 — Glacer les oignons grelots à blanc.
13 — Escaloper et cuire à blanc les champignons.

14 — Décanter la volaille, réserver.
15 — Passer le fond au chinois étamine.
16 — Réduire si nécessaire.
17 — Crémer.
18 — Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
19 — Passer la sauce au chinois sur la viande.
20 — Ajouter la garniture d'appellation « à l'ancienne ».
21 — Dresser sur assiette.

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

- Découper une volaille à cru.
- Préparer une garniture aromatique pour le fond blanc.
- Réaliser un fond blanc (de volaille).
- Réaliser un sauté en sauce.
- Glacer des petits oignons à blanc.
- Pocher des champignons.

YouTube

MOOC cuisine

BY NC ND

afpa La formation professionnelle

FICHE RECETTE

FILETS DE SOLE BONNE FEMME



DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION

1h

04

MATIÈRE D'ŒUVRE

Sole filet	2,000	pièce
Echalotes	0,025	Kg
Vin blanc	0,100	L
Beurre	0,040	Kg

FUMET DE POISSON

Oignons	0,100	Kg
Carottes	0,100	Kg
Vin blanc	0,100	L
Bouquet garni	1,000	P

SAUCE

Beurre	0,70	Kg
Crème	1,000	Kg

GARNITURE D'APPELLATION

Champignons moyens	0,100	Kg
Persil	0,300	Kg

ASSAISONNEMENT

Gros Sel	-	pm
Sel Fin	-	pm
Poivre	-	pm

MÉTHODE D'EXÉCUTION

1 — Habiller et lever les filets de sole.
2 — Dégorger les arêtes.
3 — Laver les filets, les aplatir, les plier et les réserver.
4 — Éplucher et laver les légumes.
5 — Tailler carottes et oignons en mirepoix et préparer un bouquet garni.
6 — Marquer le fumet de poisson en cuisson. Cuire 20 minutes, passer au chinois puis le refroidir.
7 — Ciseler les échalotes, hacher le persil, émincer les champignons.
8 — Beurrer un sautoir, ajouter l'échalote puis la garniture d'appellation bonne femme : persil et champignons.
9 — Disposer les filets de sole.
10 — Ajouter vin blanc, mouiller à court mouillement avec le fumet froid.
11 — Pocher à couvert à feu doux ou au four.
12 — Décanter les filets.
13 — Réduire le fumet en glace.
14 — Ajouter la crème à la glace, réduire à la nappe.
15 — Monter au beurre.
16 — Rectifier assaisonnement.
17 — Passer au chinois étamine.
18 — Dresser une portion sur assiette.
19 — Napper de sauce.

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

- Éplucher et laver des légumes.
- Préparer un fumet de poisson.
- Pocher à court mouillement.
- Réaliser une sauce vin blanc.

FICHE RECETTE

TARTE BOURDALOUE



DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATIONS

1h

08

PÂTE À FONCER

Farine type 45	Kg	0,250
Beurre	Kg	0,125
Sucre semoule	Kg	0,025
Sel fin	Pm	-
Jaune d'oeuf	P	1,000
Eau	L	0,005

DORURE

Œufs	P	1,000

CRÈME D'AMANDE

Beurre	Kg	0,100
Sucre semoule	Kg	0,100
Amandes poudre	Kg	0,100
Œufs	P	2,000
Rhum	L	0,040

POIRES POCHÉES

Poires	Kg	0,700
Eau	L	0,800
Sucre semoule	Kg	0,500
Citrons	Kg	0,080

FINITION

Nappage blond	Kg	0,100
Eau	Pm	-

MÉTHODE D'EXÉCUTION

1 — Réaliser la pâte à foncer sucrée (selon recette de base).
2 — Réaliser le sirop.
3 — Peler et couper les poires en deux, épépiner et citronner.
4 — Pocher les poires dans le sirop, couvrir d'une cheminée.
5 — Réaliser la crème d'amande (selon recette de base).
6 — Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.
7 — Foncer le cercle, réaliser des crêtes à l'aide de la pince à tarte.
8 — Piquer le fond de la tarte, réserver au frais.
9 — Décanter les poires, refroidir.
10 — Garnir le fond de tarte de crème d'amande.
11 — Emincer les poires.
12 — Disposer les 8 demi-poires la base vers le bord.
13 — Enfourner à 200°c pendant environ 30 mn.
14 — Retirer le cercle 10 mn avant la fin de cuisson.
15 — Chauffer le nappage.
16 — Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie.
17 — Lustrer.
18 — Dresser la tarte Bourdaloue sur plat rond avec dentelle.

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE

- Réaliser une pâte à foncer.
- Réaliser un sirop léger.
- Pocher des fruits.
- Réaliser une crème d'amande.
- Foncer et pincer une tarte.
- Garnir une tarte à cru.
- Cuire une tarte.
- Lustrer une tarte.

TABLE DES MATIÈRES

101 TECHNIQUES DE BASE

SEMAINE 0 ..... Les Fondamentaux

SEMAINE 1 ..... Les Légumes

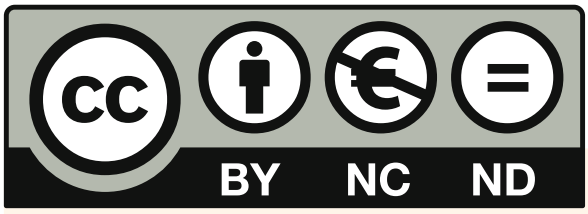
SEMAINE 2 ..... Les Œufs, les Fonds et les Sauces

SEMAINE 3 ..... Les Viandes

SEMAINE 4 ..... Les Poissons

SEMAINE 5 ..... Les Pâtisseries et Crèmes de base

RECETTES ..... Les Fiches recette



Ce document est distribué sous licence Creative Commons CC-BY-NC-ND

Licence Creative Commons :

- Paternité
- Pas d'Utilisation Commerciale
- Pas de modifications

Vous êtes libres de reproduire, distribuer et communiquer cette création au public, de modifier cette création selon les conditions suivantes :

• PATERNITÉ
Vous devez citer le nom de l'auteur original de la manière indiquée par l'auteur de l'œuvre ou le titulaire des droits qui vous confère cette autorisation (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'ils vous soutiennent ou approuvent votre utilisation de l'œuvre).

• PAS D'UTILISATION COMMERCIALE
Vous n'avez pas le droit d'utiliser cette création à des fins commerciales.

• PAS DE MODIFICATIONS
Vous pouvez reproduire et diffuser uniquement la version originale de l'œuvre. Toute modification est interdite sauf accord explicite de l'auteur.

Exceptions au droit d'auteur : copies réservées à l'usage privé du copiste, courtes citations, parodie...

Ceci est un résumé explicatif du Code Juridique consultable en ligne :
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/legalcode

Vous pouvez aussi consulter le site :
http://creativecommons.org/



GUIDE PRATIQUE
DES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES

EXTRAITS DU TOME 1
05/2016

www.afpa.fr



CC BY NC ND