

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.4.1

Les sauces émulsionnées



LES SAUCES EMULSIONNEES

DEFINITION :

➤ Une émulsion est le mélange de deux phases qui ne se mélangent normalement pas, deux phases qui ne sont pas miscibles.

**LE MELANGE
EAU ET GRAISSE**
(sauces émulsionnées)

**LE MELANGE
LIQUIDE ET AIR**
(produits foisonnés)

- lorsque ce mélange est réalisé par un battage suffisamment énergique, l'émulsion est instable et 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 dérivées*

2) Les sauces émulsionnées instables chaudes

*Le beurre blanc
et dérivés*

3) Les sauces émulsionnées stables froides

*La mayonnaise
et dérivées*

4) Les sauces émulsionnées stables chaudes

*La hollandaise
et dérivées*



EMULSIONS FROIDES STABLES

DEFINITION :

➤ 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.

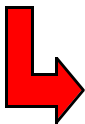
LA MAYONNAISE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Huile	L	1	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre et le sel. - Ajouter la moutarde et les jaunes. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant
Moutarde	g	50	
Jaunes d'œufs	P	4	
Sel	Pm		
Poivre blanc	Pm		
Citron ou vinaigre	cl	5	

REMARQUE :

Il arrive parfois que la phase aqueuse et la phase grasse de la mayonnaise se séparent : On dit alors que la sauce " Tourne ".



- 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.**



EMULSIONS FROIDES STABLES

LA MAYONNAISE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA MAYONNAISE	Jaunes d'oeufs, moutarde, sel, poivre.	- Décors. - Viandes froides. - Poissons pochés froids
LA SAUCE REMOULADE	Mayonnaise, moutarde.	- Céleri rave. - Coeurs de palmiers
LA SAUCE MOUSSELINE	Mayonnaise, blancs en neige.	- Asperges - Poissons froids.
LA SAUCE CURRY	Mayonnaise, poudre de curry.	- Poissons froids - Viandes blanches froides.
LA SAUCE MOUSQUETAIRE	Mayonnaise, vin blanc, échalotes, ciboulette.	- Fritots d'abats blancs. - Salades composées à base de viande ou de poisson tièdes.
LA SAUCE VERTE	Mayonnaise, jus de cresson, ciboulette.	- Poissons pochés froids. - Oeufs durs - Décors
LA SAUCE TARTARE	Mayonnaise, oignons ciselés, ciboulette, persil.	- Poissons frits. - Fritots. - Salades composées.
LA SAUCE GRIBICHE	Mayonnaise, moutarde, câpres, cornichons, fines herbes, oeufs durs hachés.	- Tête de veau. - Pieds de veau.
LA SAUCE CHANTILLY	Mayonnaise, crème fouettée, jus de citron.	- Asperges - Cuidités (choux fleurs etc.)
LA SAUCE GENOISE	Mayonnaise, fines herbes, amandes et pistaches en poudre, citron.	- Poissons pochés froids.
LA SAUCE COCKTAIL	Mayonnaise, ketchup, cognac, sauce anglaise, tabasco.	- Cocktail de crustacés. - Salade d'avocats.
LA SAUCE AÏOLI	Pomme de terre, pilée avec de l'ail, jaune d'oeuf, jus de citron, huile d'olive.	- Bouillabaisse - Soupes de poissons



EMULSIONS FROIDES INSTABLES

DEFINITION :

➤ Les sauce vinaigrettes sont des sauces à base de corps gras fluides, assaisonnées, relevées avec un acidulant et aromatisées selon la recette.

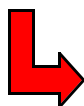
LA VINAIGRETTE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Vinaigre Huile Sel Poivre blanc	L L Pm Pm	0,25 0,75	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre le sel et le poivre. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant

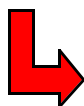
REMARQUE :

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.



EMULSIONS FROIDES INSTABLES

LA VINAIGRETTE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA VINAIGRETTE	Vinaigre, sel, poivre, huile.	- Crudités.
LA VINAIGRETTE MONTEE	Moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile	- Cuidités. - Salades composées.
LA SAUCE CRESSONNIERE	Vinaigrette, purée de cresson.	- Salades composées.
LA SAUCE PROVENÇALE	Vinaigrette, tomate, oeufs durs, ail, câpres, cornichons, persil haché.	- Poissons pochés
LA SAUCE ANCHOIS	Vinaigrette, purée d'anchois.	- Salades composées.
LA SAUCE ECHALOTE	Vinaigrette, échalotes ciselées.	- Crudités.
LA SAUCE RAVIGOTE	Vinaigrette, oignons ciselés, câpres persil, cerfeuil, estragon hachés.	- Tête et pieds de veau. - Museau de boeuf. - Fromage de tête.
LA SAUCE AU ROQUEFORT	Vinaigrette montée sur une crème de roquefort.	- Salades vertes. - Salades composées.
LA SAUCE AUX LARDONS	Vinaigrette, lardons, graisse de fonte des lardons, croûtons aillés.	- Salade frisée. - Salade de pissenlit.



EMULSIONS CHAUDES STABLES

DEFINITION :

➤ La hollandaise est une sauce émulsionnée stable, le principe de cette fabrication est de coaguler par la chaleur les jaunes d'œufs sans les cuire.

LA HOLLANDAISE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre Jaunes Eau Sel Cayenne Jus de citron	kg P cl Pm Pm P	1 16 3 1 à 2	<ul style="list-style-type: none">- 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 DERIVES

APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA SAUCE HOLLANDAISE	Jaunes d'œufs + eau, foisonnés. Montée au beurre clarifié. Citron.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons pochés chauds.- Légumes cuits à l'anglaise.- Les glaçages.
LA SAUCE MOUTARDE	Hollandaise, moutarde blanche ou moutarde de Meaux.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons grillés- Abats blancs pochés
LA SAUCE MOUSSELINE	Hollandaise, crème fouettée très ferme.	<ul style="list-style-type: none">- Légumes à l'anglaise. (Asperges, brocolis, fonds d'artichauts, choux fleurs)
LA SAUCE MALTAISE	Hollandaise, jus et zestes d'oranges sanguines blanchis.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons en papillote.- Légumes à l'anglaise
LA SAUCE MIKADO	Hollandaise, jus et zestes blanchis de mandarines ou pamplemousse	<ul style="list-style-type: none">- Poissons pochés.- Poissons à la vapeur.- Légumes à l'anglaise.
LA SAUCE SABAYON	Hollandaise, coulis de crustacés, coulis de tomates, poivrons, fenouil.	<ul style="list-style-type: none">- Terrines, (poisson, légumes, etc.)- Poissons et légumes pochés.- Oeufs pochés ou mollets, etc.



EMULSIONS CHAUDES STABLES

DEFINITION :

➤ 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.

LA BEARNAISE

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre Jaunes	kg	1	- Réduire dans une sauteuse le vinaigre, l'échalote ciselée, la mignonnette et _ 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.
Eau	cl	3	
Sel	Pm		
Cayenne	Pm		
REDUCTION			
Echalotes	kg	0,100	
Mignonnette	Pm		
vinaigre	cl	20	
Estragon	botte	1	
Cerfeuil	Pm		

LA SAUCE BEARNAISE	Réduction échalotes, vinaigre, mignonnette, estragon. Foissonner jaunes et la réduction. Montée au beurre clarifié.	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
LA SAUCE CHORON	Béarnaise, Fondue de tomate concassée compotée	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
LA SAUCE FOYOT OU VALOIS	Béarnaise, glace de viande.	- Viandes grillées. - Poissons grillés
LA SAUCE PALOISE	Béarnaise dont l'estragon est remplacé par la menthe.	- Crustacés grillés. - Viandes grillées.
LA 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.*



EMULSIONS CHAUDES INSTABLES

DEFINITION :

➤ 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.

LE BEURRE BLANC

BEURRE BLANC ET SES DERIVES		
APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
LE 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.