

Les sauces chaud-froid blanches

Description du produit fini :

Sauce blanche, crémeuse et gélatineuse préparée à chaud mais destinée à être consommée froide qui sert à napper les pièces de viande, de volaille ou de poisson présentées froides

Présentation de la technique :

Velouté de veau, de volaille ou de poisson crémé et additionné de feuilles de gélatine. Utiliser tempéré pour napper les pièces de viande, de volaille ou de poisson cuites et refroidies afin de les enrober d'une fine couche de sauce qui va se figer. Sur cette base de sauce, la pièce sera ensuite décorée puis glacée à la gelée.

ÉLÉMENTS DE BASE

Pour 1 L de sauce chaud-froid blanche de volaille :

- Fonds blanc de volaille 1/2L
- beurre 30 g
- farine 30 g,
- gélatine feuille 20 g
- crème UHT 1/2L
- jus de citron 1/2 (facultatif)

Notion de rendement :

Durée de réalisation : environ 20 min.

Avec un litre de sauce chaud-froid, on peut napper 2 poulardes ou une vingtaine de suprêmes de volaille.

PROGRESSION

1. Réaliser le velouté

- Lier au roux blanc (30 g de farine et 30 g de beurre), 1/2 L de fond blanc ou de fumet.

2. Crémer :

- Ajouter la crème et porter à frémissement.

3. Ajouter la gélatine :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Les égoutter ensuite lorsqu'elles sont souples. Les presser entre les mains et les ajouter à la sauce.
- Mélanger à la spatule pour dissoudre la gélatine.

4. Passer la sauce :

- Vérifier l'assaisonnement. Si la saveur est fade, un jus de citron peut l'exalter.
- Passer ensuite la sauce au chinois étamine.

5. Vanner la sauce :

- Refroidir la sauce chaud-froid en la déposant dans une calotte garnie à moitié de glace pilée.
- Vanner régulièrement à l'aide d'une spatule.

6. Chaud-froiter une pièce :

- Lorsque la consistance nappante est atteinte environ 20°C, retirer la calotte de l'eau glacée et napper les pièces à chaud-froiter.

Applications, dérivés et transferts:

La sauce chaud-froid blanche peut être utilisée sur toutes les pièces de viande blanche, les volailles à chair blanche ou les poissons. Ces pièces froides sont utilisées principalement pour décorer et garnir des buffets. Mais il est possible de le faire sur de petites pièces et les dresser à l'assiette (médallions de sole, suprêmes de volaille).

La nature du fonds de base donnera l'identité de la sauce chaud-froid blanche :

Fonds de volaille (chaud-froid de volaille), Fonds blanc de veau (chaud-froid de veau ou ordinaire). Fumet de poisson (chaud-froid de poisson).