

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 condensé, 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	50	kg	
	Crème fleurette	0,200	L	
	Vanille	-	pm	
CHOCOLAT CAFÉ	Lait	0,150	L	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	Arôme naturel framboise	0,05	L	

— SAUCE **SABAYON**

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
AU VIN BLANC	Vin blanc Sucre Jaune	0,250 0,250 8	L kg P	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 CARMEL	Eau Sucre	0,100 0,300	L kg	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>NOTA : L'on peut décuire à la crème.</p>
SAUCE CAFÉ	Eau Sucre Extrait de café	0,100 0,300 0,05	L kg L	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Détendre la confiture d'abricots avec le sirop à 16° C. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° C	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	
SAUCE GROSEILLE	Confiture de groseilles	0,250	Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Détendre la confiture de groseilles avec le sirop à 16° C. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° C	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	
SAUCE FRAISE	Confiture de fraises	0,250	Kg	<ul style="list-style-type: none"> • Détendre la confiture de fraises avec le sirop à 16° C. • Porter à ébullition. • Laisser réduire si besoin. • Parfumer. • Maintenir au chaud au bain-marie.
	Sirop à 16° C	-	Pm	
	Kirsch	0,02	L	

— LES COULIS

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
COULIS D'ABRICOTS	Pulpe d'abricots	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer la pulpe d'abricots et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° C. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur abricot	0,05	L	
	Sirop à 16° C	-	Pm	
COULIS D'ANANAS	Pulpe d'ananas	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer la pulpe d'ananas et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° C. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Kirsch	0,05	L	
	Sirop à 16° C	-	Pm	
COULIS DE CASSIS	Pulpe de cassis	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer la pulpe de cassis et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° C. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur cassis	0,05	L	
	Sirop à 16° C	-	Pm	
COULIS DE PÊCHES	Pulpe de pêches	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer la pulpe de pêches et le sucre glace. • Détendre avec le sirop à 16° C. • Passer au chinois étamine. • Parfumer.
	Sucre glace	0,200	kg	
	Liqueur pêches	0,05	L	
	Sirop à 16° C	-	Pm	