

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)

- 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 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			MÉTHODE D'EXÉCUTION
Huile	1	L	<ul style="list-style-type: none">• Dans un cul-de-poule.• Mélanger le vinaigre et le sel.• Ajouter la moutarde et les jaunes.• Incorporer progressivement l'huile en fouettant
Moutarde	50	g	
Jaunes d'œufs	4	P	
Sel		Pm	
Poivre blanc		Pm	
Citron ou vinaigre	5	cl	

REMARQUE : Une émulsion chaude peut « tourner » à cause de plusieurs phénomènes.

- ➊ Addition trop importante d'huile au départ.
- ➋ Surface de base du récipient trop importante.
- ➌ Ingrédients trop froids.
- ➍ 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.	- Bouillabaisse - 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			MÉTHODE D'EXÉCUTION
Vinaigre	0,25	L	<ul style="list-style-type: none"> • Dans un cul-de-poule. • Mélanger le vinaigre le sel et le poivre. • Incorporer progressivement l'huile en fouettant
Huile	0,75	L	
Sel	-	Pm	
Poivre blanc	-	Pm	

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

APELLEATION	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 coaguler par la chaleur les jaunes d'œufs sans les cuire.

INGRÉDIENTS			MÉTHODE D'EXÉCUTION
Beurre	1	kg	<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.
Jaunes	16	P	
Eau	3	cl	
Sel	-	Pm	
Cayenne	-	Pm	
Jus de citron	1 à 2	P	

— HOLLANDAISE ET DÉRIVÉS

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
SAUCE HOLLANDAISE	Jaunes d'œufs + 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	Hollandaise, coulis de crustacés, coulis de tomates, poivrons, fenouil.	- 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			MÉTHODE D'EXÉCUTION
Beurre	1	kg	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Jaunes	16	P	
Eau	3	cl	
Sel	-	Pm	
Cayenne	-	Pm	
Réduction			
Echalotes	0,100	kg	
Mignonnette	-	Pm	
Vinaigre	20	cl	
Estragon	1	botte	
Cerfeuil	-	Pm	

— BÉARNAISE ET DÉRIVÉS

APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
SAUCE BÉARNAISE	Réduction échalotes, vinaigre, mignonnette, estragon. Foissonner 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.

