

Groupe d'études des précisions culinaires

13 décembre 2010

Les soufflés :

beurrage/farinage des moules les proportions de jaune et de blanc

1. Points divers

Gelée de coing

Manuel publié par Bruno Cardinale

Sixième rencontres Science, art et cuisine

2. Expérimentations

La recette utilisée est :

75 de farine + 75 beurre + 750 g lait + 4 jaunes + 200 g de fromage
+2 jaunes + 10 blancs

Expérience 1 :

38 g de farine
38 g de beurre
100 g de fromage

On cuit le roux à "nid d'abeille" :
2 jaunes cuits

Puis 1 jaune

5 jaunes battus très fermes

Moules largement beurrés
1 fariné, l'autre non.

On ajoute 250 g d'appareil dans les deux ramequins, et on enfourne à 180°C

On observe une meilleure montée dans le moule fariné.

Expérience 2 :

On prend 5 blancs et 10 jaunes

Dans l'autre 150 g

Ca grumelle avec le blanc

Deux autres moules :

590 g

590 g

18h08 : enfournement

soufflés avec blanc : rétracte vers le centre, a décollé après 8 min, monte droit, souffle, doublé de volume

avec les jaunes : moins haut, pas décollé des bords. moins monté, mais presque doublé.

13 minutes : continuent à monter tous les deux.

3. Thème prochain

* Tester la température de liaison du jaune d'oeuf. Partir sur la base de quatre jaunes pour un litre de bouillon. Édouard de Pomiane dit que ça grumelle à 70°C et que 65°C est la bonne température. Il signale que l'ajout de farine permet un épaississement qui prévient l'échauffement. Vérifier ces effets.

* Madame Saint Ange indique à propos d'une sauce liée aux oeufs, p. 113 : "tout brusque coup de chaleur risque de la faire se décomposer». Pourquoi serait-ce la brusquerie qui serait néfaste ? Madame Saint Ange ajoute plus loin (p. 115) qu'il y a "cuisson progressive des jaunes". Étudier au microscope.