

# Groupe d'étude des précisions culinaires

12 décembre 2011

## Le massage du chocolat

Avec l'assistance de Christian Foucher et de Joséphine Odinet, ESCF

### 1. Discussion du thème du prochain séminaire :

Madame Saint Ange écrit, p. 509, "Pour éviter que la peau des saucisses n'éclate à la cuisson, les plonger deux secondes dans l'eau bouillante, puis les piquer. Comparer des saucisses ainsi traitées et d'autres cuites directement.

Piquer les fonds de tarte

Christian Foucher : recette de saison au mascarpone. Pas inné avec le salé. Soupe de potimarron, gingembre et citron vert, mascarpone chalumeau. Finalement, panné à l'anglaise, frit (en quenelles, pris au congélateur), avec chapelure coréenne (pas de goût),

Un papier sulfurisé sue de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants.

Aérer un vin : le fait de faire pareil pour soupe a t il le même effet ?

Un pinceau passé sur les bords d'une casserole d'un fond réduit éviterait de l'acreté

On dit que le vin blanc est un antidote à l'empoisonnement par les coquillages. Cette précision culinaire semble évidemment fausse. Trouver un moyen de l'étudier.

Madame Saint Ange écrit, p. 509, "Pour éviter que la peau des saucisses n'éclate à la cuisson, les plonger deux secondes dans l'eau bouillante, puis les piquer. Comparer des saucisses ainsi traitées et d'autres cuites directement.

Selon Madame Saint Ange, à propos de salmis, p. 618 : « L'oiseau ne doit plus être que tiède au moment d'être découpé : s'il est découpé au sortir du rôtissage, tout son jus s'échappera des chairs ». Est-ce vrai? Pourquoi? On retient :

On dit que l'on augmente le croustillant d'un confit en le laissant une nuit avec du gros sel : faire l'expérience et mesurer la teneur en eau d'une peau dégorgée ou non au gros sel.

- Madame Saint Ange, p. 12 : "C'est toujours à l'eau froide que doit être mis le lard qu'on veut blanchir. Mis à l'eau bouillante, il ne se dépouillerait pas bien de son sel". Pourquoi blanchit-on le lard ? Parce que l'on élimine ainsi le goût de rance ? Et le conseil de Madame Saint Ange est-il bon?

On retient :

André Daguin, Le nouveau cuisinier gascon, Editions Stock, Paris, 1981, p. 118 :  
« Disposez sur une plaque ou une assiette épaisse les 6 poitrines [de poulet, peau ôtée], massez-les du pouce pour leur faire absorber une petite noix de 5 gr de beurre à chacune ». La viande absorbe-t-elle ainsi la graisse? Peser pour le savoir, après avoir frotté pour éliminer la couche superficielle.

## 2. Point divers :

22 septembre : Fête de la gastronomie, suite du 23 septembre, 6000 projets en France. Ministre Frédéric Lefèvre, tourisme, artisanat. Envie : que le grand public s'empare du projet, dehors, initiative, faire cesser rumeur d'un projet professionnel.

Thème au vote sur le site et le facebook (1ere année : terre), éloge de la main, terroir, cuisinons ensemble. Au vote jusqu'au 8 janvier.

Concours Cookimage

Maison du repas gastronomique des Français : plusieurs projets dans des villes.

Projet « cité de la gastronomie » (mesure UNESCO)

Tours, Lyon, Rungis, Paris

André Daguin, Le nouveau cuisinier gascon, Editions Stock, Paris, 1981, p. 118 : « Disposez sur une plaque ou une assiette épaisse les 6 poitrines [de poulet, peau ôtée], massez-les du pouce pour leur faire absorber une petite noix de 5 gr de beurre à chacune ». La viande absorbe-t-elle ainsi la graisse? Peser pour le savoir, après avoir frotté pour éliminer la couche superficielle.

## 3. Massage du chocolat

Il est notoire que de l'eau ajoutée à du chocolat le fait masser. Nous voulons explorer diverses possibilités.

Pour nos expériences, nous utilisons des chocolats :

Valhrona : 70%, Guanaja

Barry cacao 50%

Chocolat blanc, Barry 26 %

Jivara Lacté Valrhona

Chocolat lait 33 %

Et nous cherchons à savoir si nous obtiendrions des massages avec

- sirop d'agave

- jaune d'oeuf (50 % d'eau)

- miel

- beurre (jusqu'à 18 % d'eau)

Nous commençons les expériences avec les chocolats noir et au lait.  
Les mains de l'expérimentateur sont lavées et séchées.

Tout d'abord, nous observons un massage  
- avec de l'eau froide  
- avec de l'eau chaude.

On répète l'expérience, mais on fait dans le bain marie, pour voir si on a un effet de la température : on ne voit rien.

Puis on teste le massage du chocolat blanc : il a également lieu. A l'eau froide, le massage est rapide, et le résultat plus granuleux.

On cherche à combattre le massage avec du sucre.

On teste l'ajout d'huile d'arachide : le chocolat devient plus brillant, plus fluide, mais il masse encore.

Puis nous testons un chocolat RRRaw, cru, sans lécithine : il masse aussi, à l'eau froide et à l'eau chaude.

Le massage est plus lent à l'eau chaude ; dans tous les cas, et reste plus brillant.

L'ajout d'eau supplémentaire lui redonne une forme plus liquide et brillante, mais l'effet est provisoire.

Enfin, on reprend l'expérience d'ajouter de l'huile à du chocolat, mais tant pout tant : aucun massage n'est observé.