

Groupe d'étude des précisions culinaires

21 décembre 2009

Le jaune est brûlé

1. Points divers

Présentation

Histoire des techniques

Ihca de tours

8 février : annonce

2. A propos des jaunes brûlés

Michel Grossmann :

J'ai « blanchi » 6 jaunes d'oeufs et 250 g de sucre semoule. je les ai laissés "cuire". j'ai constamment mélanger le mélange jaunes/sucre pour accélérer la déshydratation des jaunes. Les jaunes d'oeufs ont été absorbés complètement par le sucre au bout de 5 jours.

J'ai obtenu du sucre jauni par les jaunes d'oeufs et légèrement compacté. Par une pression de la main ou d'un rouleau à pâtisserie on pouvait désolidariser les grains.

1°- J'ai incorporer ce mélange jaunes /sucre à du lait bouillant. résultat: des grains de jaunes d'oeufs apparaissaient dans le lait.

2° - Incorporer à du lait froid au départ de la cuisson, quelques traces de grains de jaune d'oeuf étaient visibles.

3° - J'ai préalablement mixé le mélange en poudre très fine. Incorporer à du lait chaud ou froid le mélange se dispersait dans le lait sans laisser de traces de jaunes

thème du prochain : beurrer charbonne sans huile :