

Réunion du Groupe d'étude des précisions culinaires

21 juin 2010

Etude d'une croûte pour timbale ; l'incorporation des ingrédients indiquée par Madame Saint-Ange est-elle justifiée?

1. Point Divers :

Camille Bourgeois présente les séminaires de gastronomie moléculaire Grand Ouest. Elle les organise avec Vincent Lafaye, et ça tourne parfois à la conférence avec expériences. Par exemple, dernier séminaire avec Xavier Chiron.

Il y aura un changement de date : le 2e lundi du mois.

Michel Grossmann a interprété, il a utilisé des cuillers à bouche (café, soupe, entremets). Le problème est que les cuillers anciennes étaient parfois bien différentes. Il semble que les quantités aient été ajoutées dans des éditions ultérieures.

Cuillerées de crème 25-30 g.

Il a manqué de la farine, pâte trop molle (bouillie aqueuse)

6 blancs (montés à la main) : c'est énorme.

La crème: quelle crème?

Cuisson : 170 °C, statique, sole et voûte. Moule sur la sole.

Cuisson 1h22.

On a l'impression d'une brioche (augmentation de 1/4 à 1/3)

Pâte cuite : très alvéolée, friable, souple ; entre la brioche et le biscuit.

Milieu pas assez cuit.

Gros trous, type biscuit sec, granuleux.

Pour nos expériences, beurre doux du bocage, 82%

On fait tout à plus ou moins 1 g.

Farine de gruau, Bourgeois Minoterie

Crème liquide Elle & Vire, 35 % matière grasse, carraghénanes : 75 g

Crème 45-80 g /L

Ecrémeuse mécanique introduite dans les années 1870, soit avant Madame Saint-Ange.

On prend des oeufs (2 fois 6) pour faire la même masse : 396 g contre 398 g.

5 oeufs : environ 330 /325 g.

Nous avons une cuillère plate.

Cuillère rase : 9 g de farine

75 de crème.

Travail tout entier : pâte ferme.

Pâte travaillée : plus crémeuse.

La bassine à blancs doit-elle être mise au frais?

C. Foucher : on montait les blancs en température. Y a-t-il une différence?
Séminaire Grand Ouest : les blancs vieux montent mieux que les blancs frais?

Septembre : les blancs en neige et la température de battage.
Octobre : les macarons

153 g de blancs en neige dans chaque pâte.

Les pâtes sont lisses

Dans les deux cas, on incorpore un peu de blanc, puis le reste.

Plus facile d'incorporer les blancs si on fait selon Saint-Ange, car l'autre est ferme, élastique (gluten)

Les pâtes tout ensemble sont plus compactes.

Après 7 minutes de cuisson, différence. Le niveau a monté de 1 cm environ.

Celle selon Saint-Ange lève plus. Mais elle éclate.

L'autre monte par le centre, forme un dôme, et se crevasse, comme un soufflé ; monte un peu moins

Les pâtes n'ont pas collé (quoi que...)

Un peu de couleur.

On a cuit à 160°C, chaleur tournante, mais trop peu de temps, en raison de la durée du séminaire.

La tout ensemble fait plus brioche, et suinte le beurre

La pâte selon Saint Ange sent plus l'oeuf.