

Groupe d'étude des précisions culinaires **20 septembre 2010**

1. Points divers

6 e rencontre Sciences et Cuisine, organisées par Odile Renaudin, sur le thème des oses.

Odile Renaudin est aidée par Nicolas Bré et Christophe Lavelle.

inscription: margauxnys@scienceetgastronomie.com

Inscriptions jusqu'au 30 septembres

L'IUFM de Toulouse introduit 30 heures de gastronomie moléculaire dans son M2 (Bac+5).

Nouveaux programmes de collège et de lycée autour de « science & cuisine ».

Publication du livre Le cuisinier, par Martin Sutter

Il faut expliquer la cuisine note à note

2. Expérimentations du mois

On cherche à savoir si l'on obtiendra des blancs en neige différents selon que les blancs d'oeufs sont froids ou non.

On décide de ne pas monter trop, mais faire même durée.

On utilise toujours le même batteur Electrolux.

Une discussion a lieu à propos de la vitesse de battage.

Si on fait trop vite, on aurait des bulles irrégulières.

Avant le niveau maxi, on casserait les grosses bulles.

Une vitesse rapide favoriserait le grainage.

Si on va vite, temps d'arrêt du batteur tout petit

Si on tourne trop vite.

On décide pour la vitesse 8.

Comme les briques de blancs peuvent contenir des additifs, on commence par des oeufs de vraie poule (pas brique).

On pèse : 304 g. Température initiale : 20,8 °C.

Après 25 s de battage : bulles en surface.

Après 35 s : grosses bulles

Après 1 min 40 : mousse blanche. La température est alors de 21,2 °C.

Après 2 min 30 : épaissement

A 2 min 55 de battage, asse pas encore très ferme. Température 21,6 °C.

A 3 min 30 : s'épaissit correctement

A 5 min, température 21.6°C

A 8 min : blancs montés, T= 21.8 °C

Très montés, début de grainage (pas lisse)

On refait avec des oeufs froids (T = 11.4 °C)

A 1 min 19 : mousse blanche

A 2 min : T = 13.8°C

A 2 min 15 : devient consistant

A 2 min 23 : consistant

A 2 min 40 : 14.4°C

On arrive plus vite au même résultat

A 4 min : on est bien ferme, T = 15.8°C

A 4 min 40 : T = 16.4. On arrête à la même consistance que tout à l'heure.

On conclut que les blancs froids montent plus vite que les blancs plus chauds.

Reçu ultérieurement :

1. De Stéphane Robert :

Bonjour Monsieur This,

Au sujet de la conclusion dont vous nous faite part, je vous communique mon appréciation sur le sujet et je rajouterai aussi que tout au long de ma carrière professionnelle de pâtissier, il a été question de "sortir" les blancs du frigo afin qu'ils prennent la T° ambiante ; ceci permettant à ces derniers de ne pas "grainer" lors de l'opération de "monter" et de "serrer" les blancs.

D'une part je rajouterais, (mais je ne sais pas si c'est le débat) que le fait d'utiliser des blancs d'oeufs vieux de quelques jours permet aux blancs de monter plus vite et les rend aussi plus fermes. Je vais surveiller le débat et voir si d'autres personnes font cette remarque et si les résultats d'expériences prochaines confirment ou non votre 1er cas, je pense que le sujet sera dispo sur le blog??

J'en profite pour vous féliciter pour votre travail et l'approfondissement de vos recherches qui alimentent notre réflexion dans le domaine de l'Art Culinaire" et vous remercier ainsi de relever toujours plus haut le niveau de connaissance.

Cordialement et bonne semaine Monsieur This,

2. De Fabien Rouillard (CC Dessert) :

Bonjour à tous,

Pour les blancs froids, fait vérifié et éprouvé en production.