

Groupe d'étude des précisions culinaires
20 février 2012

1. Choix du thème suivant :

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),

Pourquoi écume-t-on le miel en confiserie ?

Un papier sulfurisé sur de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants, ou

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

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.

Cuire les légumes verts dans l'eau pétillante pour les conserver verts

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché

Thème retenu :

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?

2. Points divers

Sercice com Ferrandi

Note à note Montréal

Concours Cookimage

Concours note à note : les consistances

Concours fruits de la mer : finale 24 mai à Nante, jury 15 experts

Séance couleur des aliments

Estragole

Perturbateurs endocriniens

UC Agroparistech

Académie d'agriculture

3. Thème du jour

Tamiser la farine sert-il à quelque chose ?

On décide de tester le tamisage de la farine sur la confection de génoise, crêpes, béchamel, pâte à chou, avec farine 45 et farine fluide.

On utilise une recette (Cuisine de référence) : 125 g farine, 25 cl de lait, 1 oeuf, 1 g sel fin, 20 g de sucre semoule, 20 g beurre
2 cl d'huile

Christian Foucher signale que les pâtisseries ne tamisent pas quand ils ouvrent les sacs. Mais si la farine est mise dans un conteneur, alors ils tamisent.

En conséquence, nous utilisons de la farine qui vient d'un bac, stockée sans couvercle.

On tamise plusieurs fois : tout passe

On fait une fontaine,

Le beurre a été fondu

On met l'oeuf dans la fontaine, et on le casse (œufs entiers poolés)

Ensuite, on ajoute le liquide petit à petit

Au début de la préparation, si grumeaux, difficile d'éliminer les grumeaux.

On a poolé 3 oeufs. Donc 60 g oeuf battu.

Quand c'est filant, on n'ajoute plus de liquide, mais homogène. Si grumeaux, on les casse.

Choix du fouet important.

On ajoute le restant du lait, puis le beurre à la fin.

On travaille pour avoir consistance pâtissière, en partant du centre (pas d'effort à faire), et l'on se sert des bords pour écraser.

On ne voit pas de différence de couleur. Petits points sur le pas tamisé. On bat celui avec les points, et différence de granulosité persiste.

Mini grumeaux dans la pas tamisée.

Dégustation en triangulaire

On fait les crêpes dans la même poêle, même quantité

Attention : il faut les mêmes températures à la dégustation

Une comparaison sensorielle ne montre aucun effet.