

Farce mousseline de poisson

L'objectif est de réaliser une farce souple et légère qui sera utilisé pour farcir un poisson, des filets, pour réaliser des terrines des mousses, des quenelles fines.

Descripteurs Produit Fini :

Farce de poisson souple et homogène.

Ingrédients :

- Chair de poisson 1 kg
- blanc d'œufs 2 à 4 pièces
- crème fleurette 0.80 à 1 litre
- sel 0.04 kg / kg
- poivre blanc ou piment d'Espelette PM

Matériels
1 cutter, 1 tamis, 1 corne, 1 spatule, 2 calottes, 1 maryse.

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
1. CONTROLE DES MATIERES	<ul style="list-style-type: none"> - Supprimer la peau des filets - ôter les arrêtes éventuelles - dénervé 		
2. HACHER	<ul style="list-style-type: none"> - détailler la chair au couteau - passer au hachoir grille fine - mixer au cutter - ajouter les blancs d'œufs puis l'assaisonnement 	<ul style="list-style-type: none"> - mélange peu homogène 	<ul style="list-style-type: none"> - Refroidir en enceinte réfrigérée les ingrédients et accessoires. - Ajouter le sel pour la liaison des protéines.
3. CREMER	<ul style="list-style-type: none"> - Monter la farce mousseline à la crème, (si la farce est mixée au cutter, elle n'est pas montée sur glace.) 	<ul style="list-style-type: none"> - dissociation de la crème 	<ul style="list-style-type: none"> - Crème froide en juste quantité. (tant pour tant). - Surveiller la consistance au fur et à mesure. La farce se détend, devient souple et légère.
4. TAMISER	<ul style="list-style-type: none"> - passer au tamis 	<ul style="list-style-type: none"> - faire tomber l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> - Travailler par petites quantités ou tamiser avant de crémer.

Remarques, observations :

- L'utilisation de chair très fraîche ne nécessite pas toujours l'ajout de blancs d'œufs.
- Le sel est indispensable pour la liaison des protéines.

Critères de performances :

- une farce homogène doit permettre le dressage à la poche

Dérivés, transferts

- quenelles
- mousses
- mousseline : (crustacé, veau, volaille)