

# CH.COOK

**Technique :**  
**Sauce vin blanc à glacer**

**Objectifs Opérationnels :**

- monter un sabayon
- mener une réduction
- glacer un plat avec une sauce à glacer

**Descripteurs Produit Fini :**

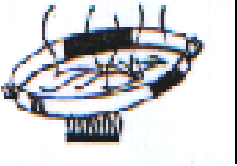
Sauce qui à la particularité de former un voile glacé sur le produit nappé, de couleur jaune, saveur de poisson


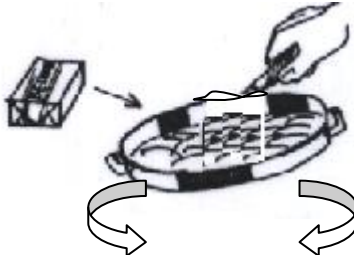

**Ingrédients :**

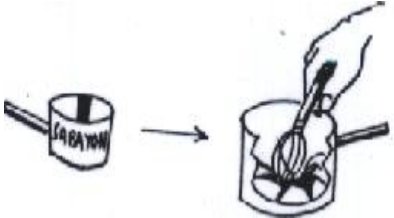
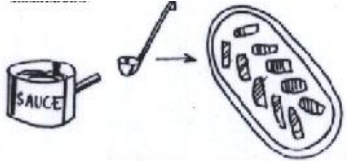
- ✍ ½ l de fumet + cuisson de poisson (plaquer avec des échalotes, du fumet et du vin blanc)
- ✍ 3 jaunes d'œufs
- ✍ 0,100 kg de beurre clarifier + 0,100 de beurre
- ✍ 0,300 kg de crème
- ✍ 0,050 kg de crème fouettée
- ✍ 1 filet de jus de citron

**Matériels :**

- 📖 russe
- 📖 cul de poule
- 📖 pochon
- 📖 sauteuse

LOGIGRAMME Etapas Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>Etapas :</b>	Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
<p><b>1. réduire le fonds de cuisson</b></p> 	Récupérer le fonds de cuisson des filets, sans passer au chinois, la réduire à glace	<p>📖 si la réduction est menée trop rapidement sans surveillance, le bord de la russe peut colorer les dépôts de fumet qui s'y dépose et ainsi colorer la sauce</p>	<p>☞ Mener la réduction sur plaque plutôt que sur un brûleur ou les flammes risque de venir lécher les cotés de la russe et colorer le fumet.</p> <p>☞ Récipient large pour réduire plus vite</p>

<p><b>2. Crémer le fumet</b></p> 	<p>Ajouter la crème fraîche et réduire de nouveau</p>	<p>📖 Si on réduit de trop on risque dans certains cas de voir se dissocier la crème en obtenant la graisse et le petit lait de la crème</p>	<p>☞ Dans le cas évoqué ci-contre, on peut rajouter de la crème fraîche ou mixer la sauce après l'avoir passer au chinois pour enlever la garniture mais cette action ne servira qu'à cacher momentanément le défaut qui risque de réapparaître ensuite</p>
<p><b>3. Monter la sauce</b></p> 	<p>Sur le feu, monter la sauce au beurre, en employant du beurre froid et coupé en morceau, en l'incorporant petit à petit</p>	<p>📖 Il est important de procéder petit à petit en incorporant le beurre en secouant la russe, mais sans fouetter si il ya une garniture dans la sauce, sinon le beurre ne s'incorpore pas a la sauce et forme de une nappe de gras à la surface de la sauce</p>	<p>☞ Incorporer le beurre froid petit à petit en agitant énergiquement la russe</p>
<p><b>4. Monter un sabayon</b></p> 	<p>Dans une sauteuse mettre les jaunes d'œufs et 1 cuillère a café d'eau par jaune, monter sur le feu sans cuire les jaunes. Ajouter le jus de citron</p>	<p>📖 Attention de ne pas cuire les jaunes, procéder au coin du feu</p>	<p>☞ Arrêter de fouetter quand on voit le fond de la russe marqué lors du passage du fouet</p>

<p><b>5. ajouter le sabayon à la sauce vin blanc</b></p> 	<p>Mélanger le sabayon précédemment monter à la sauce vin blanc et lui ajouter la crème fraîche fouettée</p>	<p>ne plus recuire la sauce après l'ajout du sabayon</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ le sabayon est l'élément qui permet à la sauce de glacer tout en lui donnant une consistance plus épaisse.</li> <li>☞ La crème sert à stabiliser l'émulsion composée de fumet et de sabayon</li> </ul>
<p><b>6. napper et glacer à la salamandre</b></p> 	<p>Napper la préparation avec la sauce, puis glacer à la salamandre uniformément jusqu'à une légère coloration</p>	<p>Il faut que le plat soit glacé uniformément et qu'il est une coloration légère sans être brûlé.</p>	

<p><b>Remarques :</b>  <b>Observations :</b>      Il est préférable pour des raisons de saveurs de procéder plutôt par réduction plutôt que d'utiliser un roux ou un beurre manier qui ont tendances a donner un goût farineux a la sauce et a lui donner un voile terne</p>	<p><b>Critères de Performances :</b>      Pour avoir une sauce vin blanc à glacer qui ne risque pas de se dissocier à la salamandre, l'ajout de crème fouetté est primordial bien que ne faisant pas partie de la composition de la sauce selon Escoffier.</p>	<p><b>Dérivés, Transferts :</b>      Il existe également d'autre méthode pour élaborer une sauce vin blanc à glacer :      - à partir d'un velouté de poissons crémé additionné de beurre et d'un sabayon</p>
--	--	---

## TOUR DE MAIN ET ASTUCES

- Il importe si la sauce se dissocie et que l'on emploie le mixer de passer au chinois préalablement pour retirer les garnitures (échalotes et persil du fond de cuissons), de mixer et ensuite de rajouter la garniture précédemment retiré.
- Si la sauce se termine avec des herbes, il faut pour leur conserver toute leur saveur les additionnés en partie juste avant de glacer avec la sauce afin de ne pas trop les cuire et se passer de leur saveur très volatile pour certaines (exemple du cerfeuil)
- Si on est un peu juste en temps il est possible de réduire à part et séparément de la crème fraîche et du fumet de poissons auxquels on ajoutera ensuite le fonds de cuisson de l'élément à glacer.