

**Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie**

**Sous chapitre 1.5.3**

**Les sauces et coulis**

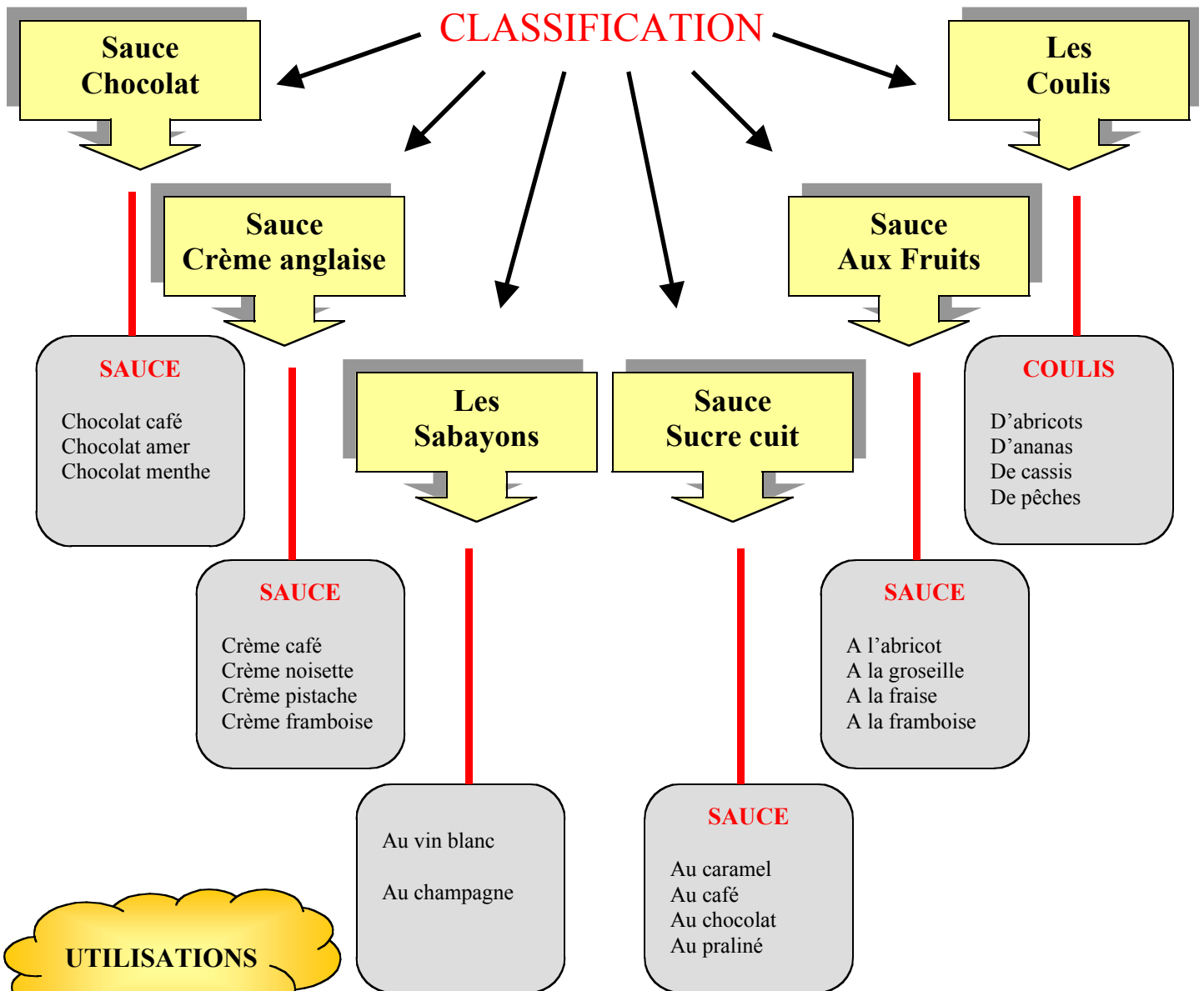




# LES SAUCES ET COULIS

## DEFINITION :

➤ Ce sont des préparations liquides servies chaudes ou froides destinées à accompagner ou à napper différents dessert. Elles rehaussent la saveur et la présentation des entremets.



**Les sauce chocolat:**

**Les crème anglaise:**

**Les sabayons:**

**Les sauces au sucre cuit:**

**Les sauces aux fruits:**

**Les coulis:**

Pâtisseries et entremets glacés, profiteroles, poires Belle Hélène, etc.

Œufs à la neige, pudding, riz condensé, gateaux de semoule, etc.

Pâtisseries et entremets divers, puddings, gratins de fruits, etc.

Bavarois, mousses, parfaits, bombes, etc.

Charlottes, beignets de fruits, riz impératrice, coupes glacées, etc.

Entremets divers, coupes glacées, décor de fonds d'assiettes, etc.



## SAUCE AU CHOCOLAT

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>CHOCOLAT AMER</b>	Lait	g	0,250	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chauffer le lait et la crème.</li><li>- Hors du feu, ajouter le chocolat concassé.</li><li>- Lisser au fouet.</li><li>- Ajouter la vanille et le beurre en parcelles.</li><li>- Lisser au fouet pour homogénéiser.</li><li>- Maintenir au chaud au bain-marie.</li></ul>
	Couverture mi-amer	kg	0,450	
	Beurre	g	50	
	Crème fleurette	kg	0,200	
	Vanille	pm		
<b>CHOCOLAT CAFE</b>	Lait	g	0,150	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chauffer le lait et la crème.</li><li>- Hors du feu, ajouter le chocolat concassé.</li><li>- Lisser au fouet.</li><li>- Ajouter l'extrait de café.</li><li>- Lisser au fouet pour homogénéiser.</li><li>- Maintenir au chaud au bain-marie.</li></ul>
	Couverture au café	kg	0,400	
	Crème fleurette	kg	0,300	
	Extrait de café	g	0,100	
<b>CHOCOLAT MENTHE</b>	Lait	g	0,150	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chauffer le lait et la crème.</li><li>- Hors du feu, ajouter la couverture ivoire concassée.</li><li>- Lisser au fouet.</li><li>- Ajouter l'arôme naturel de menthe.</li><li>- Lisser au fouet pour homogénéiser.</li><li>- Maintenir au chaud au bain-marie.</li></ul>
	Couverture ivoire	P	0,400	
	Arôme menthe	cl	2	
	Crème fleurette	g	0,300	
	Vanille	pm		

## SAUCE CREME ANGLAISE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>CREME CAFE</b>	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre à bouillir le lait et l'extrait de café.</li><li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li><li>- Détendre avec 1/3 du lait</li><li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li><li>- Passer au chinois étamine.</li><li>- Réserver au frais.</li></ul>
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Extrait de café	cl	5	
<b>CREME NOISETTES</b>	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre à bouillir le lait et le pralin.</li><li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li><li>- Détendre avec 1/3 du lait</li><li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li><li>- Passer au chinois étamine.</li><li>- Réserver au frais.</li></ul>
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Pralin	kg	0,100	
<b>CREME PISTACHE</b>	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre à bouillir le lait</li><li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li><li>- Détendre avec 1/3 du lait</li><li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li><li>- Passer au chinois étamine.</li><li>- Ajouter l'arôme pistache et le colorant, réserver au frais.</li></ul>
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Arôme pistache	cl	2	
	Colorant vert	Pm		
<b>CREME FRAMBOISE</b>	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre à bouillir le lait.</li><li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li><li>- Détendre avec 1/3 du lait</li><li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li><li>- Passer au chinois étamine.</li><li>- Ajouter l'arôme naturel framboise, réserver au frais.</li></ul>
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Arôme naturel framboise	cl	5	



## SAUCE SABAYON

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>AU VIN BLANC</b>	Vin blanc Sucre Jaune	cl kg P	25 0,250 8	- Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. - Délayer progressivement avec le vin blanc en fouettant l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.
<b>AU CHAMPAGNE</b>	Champagne Sucre Jaune	cl kg P	25 0,250 8	- Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. - Délayer progressivement avec champagne en fouettant l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.

## SAUCE AU SUCRE CUIT

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>SAUCE CAMEL</b>	Eau Sucre	cl kg	10 0,300	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec de l'eau. <b>NOTA</b> : L'on peut décuire à la crème.
<b>SAUCE CAFE</b>	Eau Sucre Extrait de café	cl kg cl	10 0,300 5	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec l'extrait de café et la crème fleurette.
<b>SAUCE CHOCOLAT</b>	Eau Sucre Chocolat couverture	cl kg kg	10 0,300 0,100	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. - Incorporer la couverture chocolat, lisser.
<b>SAUCE PRALINEE</b>	Eau Sucre Pralin	cl kg kg	10 0,300 0,100	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. - Incorporer le pralin, lisser.



## SAUCE AUX FRUITS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
<b>SAUCE ABRICOT</b>	Confiture d'abricots Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture d'abricots avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.
<b>SAUCE GROSEILLE</b>	Confiture de groseilles Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture de groseilles avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.
<b>SAUCE FRAISE</b>	Confiture de fraises Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture de fraises avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.

## LES COULIS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
<b>COULIS D'ABRICOTS</b>	Pulpe d'abricots Sucre glace Liqueur abricots Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe d'abricots et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
<b>COULIS D'ANANAS</b>	Pulpe d'ananas Sucre glace Kirsch Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe d'ananas et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
<b>COULIS DE CASSIS</b>	Pulpe de cassis Sucre glace Liqueur cassis Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe de cassis et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
<b>COULIS DE PECHES</b>	Pulpe de pêches Sucre glace Liqueur pêches Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe de pêches et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.