

# Les appareils de base

## Sommaire de Technologie

### REALISATION

<u>APPAREILS</u>	<u>COMPOSITION</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>	<u>REMARQUES</u>	<u>UTILISATIONS OU DERIVES</u>
- <u>Bavarois aux oeufs</u> -	1 litre de lait, 8 à 10 jaunes, 250 grammes de sucre, 25 grammes de gélatine, 8 dcl de crème fleurette, parfum.	Confectionner une crème Anglaise. Incorporer dans celle-ci les feuilles de gélatine ramollies. Refroidir en vannant vivement. Incorporer ensuite la crème fouettée.	C'est l'incorporation d'air (foisonnement) dans cet appareil qui lui donnera sa texture. La prise est due aux protéines de la gélatine.	Bavarois rubané, charlotte
- <u>Bavarois aux fruits</u> -	1 kg de purée aux fruits, 2 dcl d'eau, 700 g de sucre environ, 40 g de gélatine, 8 dl de crème fleurette	Dissoudre la gélatine dans un sirop bouillant. Mélanger ce dernier à la purée de fruits. Ajouter la crème fouettée et parfois de la meringue. Mouler et réserver aux frais.	C'est l'incorporation d'air (foisonnement) dans cet appareil qui lui donnera sa texture. La prise est due aux protéines de la gélatine.	Charlotte aux fruits, mousse de fruits.
- <u>Meringue</u> -	1 litre de blanc d'œuf, 2 kg de sucre.	On distingue 3 techniques :  La meringue Française  La meringue Suisse,  La meringue Italienne	Ce sont les protéines des blancs battus en neige qui permettent de fixer les bulles d'air, la cuisson solidifie l'ensemble	Décors, incorporation dans d'autres appareils, fond d'entremets
- <u>Crème prise</u> -	5 dl de lait ; 5 dl de crème, 8 jaunes, 200 g de sucre, parfum	Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la crème et mélanger. Verser le lait peu à peu. Répartir l'appareil. Les	Ce sont les protéines de la crème du lait et des œufs qui permettent de donner la	Appareil à crème brûlée, à quiche, à pots de crème, à crème renversée.

-		l'appareil. Les recettes et les techniques peuvent varier en fonction de l'utilisation.	consistance a ces appareils.	
---	--	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	--

## **PRECAUTIONS ESSENTIELLES POUR LA REALISATION**

Ces appareils constituent des milieux idéaux pour le développement microbien qui peuvent occasionner des toxi- infections alimentaires graves. Il faut donc s'entourer de précautions essentielles.

- ✓ **Utiliser un matériel propre et non oxydé.**
- ✓ **Observer une hygiène rigoureuse des locaux, des matériels mais aussi corporelle.**
- ✓ **Veiller à la fraîcheur des produits utilisés.**
- ✓ **Refroidir ces préparations très rapidement en cellule réfrigérée.**
- ✓ **Ne pas goûter avec les doigts.**