

Aide-Mémoire sur la confection des Sauces de Base :

Base ou Sauce	Processus de fabrication :
Les Bases de Sauces	
<p>Fond Brun</p>	 <p>Colorer les Os à four chaud Ajouter la GA, suer. Mouiller à l'eau sans ast</p>  <p>Ajouter BG, ail et oignon brûlé Cuire doucement en écumant</p> <p>C'est la base de quasiment toutes les sauces brunes.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Passer après cuisson sans fouler. Refroidir rapidement en Cellule :</p>  de +63° à +10° en moins de deux heures !!!</div>
<p>Fond Blanc</p>	<p>Le Fond Blanc se fabrique de manière très proche, la différence se fait en début de process : les os ne sont pas colorés, mais blanchis, puis égouttés et remouillés avec la G.A. La suite se fait comme le fond brun. C'est la base de pratiquement toutes les sauces blanches.</p>
<p>Fumet De Poisson</p>	 <p>Suer Echalotes, ajouter les arêtes dégorgeées, mouiller au vin blanc et à l'eau, ajouter le bouquet garni, cuire au frémissement 25 minutes, passer sans fouler, refroidir rapidement. Base de nombreuses sauces poisson.</p>
<p>Sauce Américaine</p>	 <p>Sauter les Etrilles, concasser, ajouter la G.A, le concentré de tomates, l'assaisonnement et le vin blanc, mouiller (fumet), cuire 40 min, mixer, passer, rectifier, refroidir. C'est la base des sauces pour crustacés.</p>
Les Sauces sur Déglçage et Réduction	
<p>Sauce Vin Blanc</p>	 <p>Suer les échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et au fumet de poisson, réduire, lier au roux blanc si besoin, crémier, réduire, rectifier. Peut-être dérivée de nombreuses manières : montée au beurre puis glacée, enrichi d'épices (safran, curry...), d'herbes (oseille, aneth...), de mollusques... Pour le poisson.</p>
<p>Sauce Bercy ou Marchand de Vin</p>	 <p>Suer des échalotes, déglçer au vin blanc (Bercy) ou rouge (MDV), mouiller au fond brun lié, réduire, monter au beurre, rectifier. Pour viandes sautées et grillées.</p>

<p>Sauce Poivre</p>	 <p>Suer des échalotes, ajouter du poivre en mignonnette, déglacer au porto, flamber au cognac, ajouter de la moutarde, mouiller au fond brun, réduire, crémer, finir au poivre vert. On procède de même pour la sauce moutarde (porto remplacé par vin blanc, pas de poivre), ou une sauce au bleu (pas de poivre, ni de moutarde). Accompagnement des viandes grillées et sautées, de certains abats (andouillettes, rognons...).</p>
<p>Les Sauces Salées/Sucrées</p>	
<p>Sauce Sur Gastrique</p>	<p>C'est la base des sauces aigres douces (canard à l'orange, aux pêches, pavé de bœuf ou gibier aux fruits rouges...).</p>  <p>On réalise un caramel fait de sucre et de vinaigre (gastrique). Le vinaigre de vin rouge est la base mais on peut le remplacer par un vinaigre aromatisé en fonction du fruit final (vinaigre de framboises, de cidre etc...). On décuit le caramel au jus de fruit (la base est le jus d'orange, mais là aussi on peut choisir en fonction de la sauce finale. Mouiller au fond brun, réduire, monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement. L'équilibre et l'harmonie entre le sel et le sucre doivent être respectés. On peut ajouter des fruits frais (fruits rouges) ou sautés (ananas, pêche, orange...).</p>
<p>Les Sauces Emulsionnées Chaudes</p>	
<p>Sauce Beurre Blanc</p>	 <p>Réduction de vin blanc, échalotes et vinaigre blanc, montée au beurre frais en parcelles. Bien émulsionner en fouettant, passer, réserver au bain marie. Se monte le plus près possible du service car instable. Assaisonner au sel, poivre et piment de Cayenne.</p>
<p>Sauce Hollandaise</p>	 <p>Rassembler à froid les jaunes d'œuf, le jus de citron et un peu d'eau. Saler. Sur le coin du feu, battre vigoureusement en incorporant le maximum d'air. Attention à la température qui doit atteindre mais ne pas dépasser 65°C sous peine de coagulation trop importante des jaunes. (la main doit supporter la chaleur sous la casserole tout au long du processus). Quand les jaunes sont très mousseux, incorporer en fouettant le beurre clarifié. Réserver au bain-marie. Si la sauce retombe, remonter sur une cuiller d'eau froide.</p>
<p>Sauce Béarnaise</p>	 <p>Réduction de vinaigre, échalotes, cerfeuil et estragon haché, sel et mignonnette de poivre, presque à sec. Décuire avec un peu d'eau, ajouter les œufs, mousser à 60° (cf : hollandaise), monter au beurre clarifié, ajouter un peu d'herbes fraîches. Attention à la température. Réserver au bain marie et utiliser rapidement. Se remonte à l'eau froide. Ne se réchauffe pas.</p>
<p>Notes :</p>	