

Pratiques Pédagogiques en Atelier Expérimental

<p>DATE : septembre 2015 CLASSE : Bac Pro Durée :</p>	<p>Les sauces aigres-douces <i>Vive l'oxymore !</i></p>		
<p>Objectifs d'apprentissage</p>	<p>Maîtriser les saveurs et les dosages.</p>		
<p>Classification</p>	<p>Sauce à réalisation dépendante ou indépendante de la cuisson de l'élément de base.</p>		
<p>Expérience analytique</p>	<p>BASE</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"> <p>Aigre</p> <ul style="list-style-type: none"> - jus de citron - vinaigre de vin, verjus - vinaigre balsamique - vinaigre de riz </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> <p>Doux</p> <ul style="list-style-type: none"> - miel - sucre - sirop d'érable </td> </tr> </table> <p>ÉLÉMENT DE DÉGLAÇAGE (facultatif)</p> <ul style="list-style-type: none"> - alcool ou liqueur : Porto, Grand-Marnier, Cointreau... - jus de fruit : orange, cerise, pêche... <p>LIAISON / MOUILLEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - fond de veau lié - bouillon -sauce soja <p>ÉLÉMENT D'INTENSITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruits secs ou déshydraté ou frais (zeste blanchi...) - herbes - assaisonnements (piment, poivre, épices...) 	<p>Aigre</p> <ul style="list-style-type: none"> - jus de citron - vinaigre de vin, verjus - vinaigre balsamique - vinaigre de riz 	<p>Doux</p> <ul style="list-style-type: none"> - miel - sucre - sirop d'érable
<p>Aigre</p> <ul style="list-style-type: none"> - jus de citron - vinaigre de vin, verjus - vinaigre balsamique - vinaigre de riz 	<p>Doux</p> <ul style="list-style-type: none"> - miel - sucre - sirop d'érable 		
<p>Réalisation</p>	<p>a) 10g d'aigre et 10g de doux par personne. Réduire à feu doux jusqu'à la nappe. b) ajouter l'élément de déglacage et réduire à nouveau ; 1 cl par personne. c) mouiller avec le liquide de liaison/mouillement ; 8 cl par personne. d) ajouter l'élément d'intensité.</p>		
<p>Créativité</p>	<p>Les possibilités sont très nombreuses. Par exemple, pour une sauce à saveur asiatique, les ingrédients seront : vinaigre de riz, miel, sauce soja et gingembre.</p>		