



ROUX



À Retenir

- **Mélange cuit de farine et de beurre 82% MG**
- **Le beurre protège la farine lors de la cuisson et facilite son incorporation progressive**
- **Il existe 3 types de roux, selon le degré de cuisson :**
 - **BLANC** : peu cuit, gout neutre
 - **BLOND** : doré, arôme + marqué
 - **BRUN**: foncé, gout intense



IDÉAL POUR

Lier, texturer une sauce ou un velouté | Sauces de bases (béchamel, espagnole, velouté)

LISTE D'INGRÉDIENTS

Pour 1 L de mouillement :

- **Beurre gastronomique doux 82% Président Professionnel :** entre **0.04 Kg** et **0.07 Kg**, selon l'utilisation
- **Farine** : entre **0.04 Kg** et **0.07 Kg**, selon l'utilisation

MATÉRIEL

- Russe
- Spatule
- Fouet
- Maryse
- Cul de poule ou calotte