



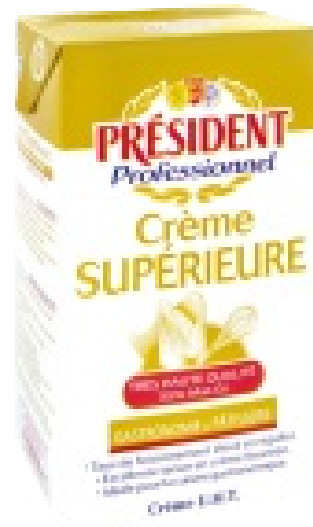
HÔTELLERIE RESTAURATION

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT
EN ATELIER EXPÉRIMENTAL (RDAE)
FOISONNER DE LA CRÈME

1E BAC PRO CUISINE

Atelier N° 3 : Crème supérieure Président Pro 35%

- Arrêter de fouetter lorsque la crème atteint le point d'effondrement



Température de la crème
au début du protocole :

Calcul du taux de foisonnement

Matériel	Précautions	Mode opératoire
Batteur Chronomètre Thermomètre Calculatrice Balance Corne Maryse Palette	Stocker la crème, la cuve et le fouet du batteur 12 heures à +3°C Cesser de fouetter quand la crème est ferme et foisonnée	<ul style="list-style-type: none">- Secouer la brique sortie de la chambre froide- Ouvrir la brique- Mesurer la température- Peser la masse de la crème liquide au départ dans un contenant défini appelé bol test (faire la tare)- Compléter directement dans la cuve du batteur, pour obtenir 0,500 kg- Mettre en marche le batteur vitesse 8 et déclencher en même temps le chronomètre- Fouetter et pousser le foisonnement trop loin volontairement pour l'expérimentation- Effondrement de la crème foisonnée ; formation de grains de beurre- Remplir le bol test à l'aide d'une maryse, égaliser, araser sans chasser l'air et peser- Noter la masse du contenu et calculer le taux de foisonnement- Remplir des verrines rases et comptabiliser

Calcul du taux de foisonnement

Temps de la crème foisonnée avec un résultat optimal
Temps de la crème foisonnée poussée trop loin
Temps de la crème foisonnée effondrée
Que remarquez-vous lors du test gustatif ?	

Indicateurs d'échec



Maintient complet de la crème fouettée
lors du retrait du fouet
=> foisonnement poussé un peu trop loin

Lors du retrait du fouet, toute la
crème est retenue dans le fouet.



Effondrement de la crème fouettée ;
formation de grains de beurre
=> foisonnement poussé beaucoup
trop loin

Grains de beurre