

ATELIER EXPÉRIMENTAL « JUS DE VEAU CORSÉ »

FILM 2 : expérimentation

Temps	Action	Commentaire
00':10''	Commencer la phase 2. Réaliser les pesées.	Les élèves des trois groupes sont en autonomie ; pour mémoire : <ul style="list-style-type: none">• Atelier 1 : mouiller au fonds traditionnel• Atelier 2 : mouiller au fonds naturel Nestlé Chef• Atelier 3 : mouiller à l'eau Le professeur vérifie que les consignes soient bien respectées et que le protocole est suivi à la lettre.
00':21''	Peser avec une balance électronique	L'atelier permet de familiariser les élèves avec l'usage d'outils de mesure : balance de précision, thermomètres, chronomètres, ... Le protocole est strict : les mesures doivent être précises et identiques pour chacun des trois groupes.
00':40''	Piquer l'ail	Cela permet de faciliter la diffusion de ses arômes.
00':52''	Point clé : déglacer	La quantité, ici 500 grammes, est commune aux trois ateliers
00':52''	Point clé : rissoler	Le professeur intervient et explique comment procéder pour ne pas abaisser la température du récipient et de l'huile.
02':11''	Ajouter du beurre frais	Les morceaux de tendrons sont rissolés. On ajoute du beurre pour cuire la garniture aromatique. Ce beurre apporte aussi du goût et de la finesse.
03':00''	Dégraissier et récupérer la graisse	Cette graisse est en fait le beurre parfumé des sucs de viande et des essences de la garniture aromatique. Une partie servira à émulsionner le jus corsé à la fin et lui apportera de la force, du goût, de la brillance, une consistance soyeuse et de la souplesse en bouche.
03':17''	Déglacer avec l'eau froide	Il faut créer un choc thermique et décoller les sucs collés au fond du récipient de cuisson.
03':23''	Nettoyer les bords du récipient de cuisson	Avec un pinceau et de l'eau, on décolle les projections sur la face interne du rondau ; sin on ne le fait pas elles peuvent brûler à cause de la chaleur excessive du récipient.
03':46''	Mouiller	On voit chaque groupe réaliser le mouillement : <ul style="list-style-type: none">• Atelier 1 : mouiller au fonds traditionnel• Atelier 2 : mouiller au fonds naturel Nestlé Chef• Atelier 3 : mouiller à l'eau
04':30''	Mijoter	Les jus vont cuire deux à trois heures à allure modérée. Les rondeaux sont placés sur des plaques à mijoter pour éviter les points de chaleur et avoir une température maîtrisée et uniforme.
04':42''	Finir la phase 2	Le professeur invite les élèves à débiter la phase 2 – l'expérimentation

Voir l'atelier expérimental : [« Réaliser un jus corsé »](#)