

# Émulsion de blancs d'œuf



- C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production
- C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels
- C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes)
- C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
- C1-3.6 Réaliser les desserts

## Situation professionnelle

Vous êtes recruté dans le restaurant parisien « Le soufflé ». Aujourd'hui, le chef vous demande de travailler avec l'entremétier pour la réalisation du produit phare de l'établissement, « Le soufflé ». Il vous charge de réaliser l'appareil à soufflé pour le dessert.

## Problématique

Pour réaliser un soufflé, vous savez que vous avez besoin d'une base d'appareil à soufflé, c'est-à-dire une crème pâtissière et des blancs d'œuf en neige.

Nous allons nous intéresser aujourd'hui aux blancs d'œufs. Quels types de blancs d'œufs allez-vous utiliser pour réaliser la préparation du jour ?

## Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser dans l'utilisation des blancs d'œufs et serez capables de distinguer leurs propriétés et caractéristiques pour les réemployer à l'avenir.

## Activités de réflexion

### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les émulsions de blancs d'œuf.

### Les émulsions

.....  
.....  
.....  
.....

## Atelier de production

### 1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier Monter des blancs en neige



2. **Production de groupe (protocoles)**
3. **Analyse sensorielle**
4. **Pour aller plus loin :**

**[La réalisation de l'omelette de la Mère Poulard au Mont-Saint-Michel](#)**







Synthèse de l'atelier

*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle de : Blancs d'œufs en neige en fonction de la température des blancs

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens	Votre avis :	Blancs d'œufs surgelés décongelés et à +3°C	Blancs d'œufs frais réfrigérés à +3°C	Blancs d'œufs liquides réfrigérés à +3°C	Blancs d'œufs frais tempérés à +15°C	Blancs d'œufs liquides tempérés à +15°C
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <b>Écouter :</b>						
<b>Sentir :</b>						
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche						
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur						

**CONSTATS :**

# Analyse sensorielle de : Blancs d'œufs en neige en fonction de l'âge de l'œuf

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe





Les 5 sens	Votre avis :	Blancs d'œufs extra frais (jusqu'à 7 jours) à +3°C	Blancs d'œuf vieillis (15 jours) à +3°C	Blancs d'œuf vieillis (30 jours) à +3°C
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>				
<p><b>Sentir :</b></p>				
<p><b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

**CONSTATS :**

# Analyse sensorielle de : Soufflés cuits en fonction du type de four à 200°C

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens		Votre avis :		Cuisson four statique moule alu avec départ sur plaque de mijotage	Cuisson four statique moule alu avec départ bain-marie sur plaque de mijotage	Cuisson four statique ramequin en verre avec départ bain-marie sur plaque de mijotage	Cuisson four statique avec au départ coloration sous la salamandre	Cuisson four statique	Cuisson four ventilé
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur									
<b>Écouter :</b>									
<b>Sentir :</b>									
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche									
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur									

**CONSTATS :**