

Nom des élèves :

.....

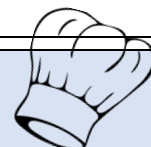
FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un fond blanc de volaille
- **Réaliser une liaison à base d'un roux blanc**
- Réaliser une liaison à partir d'un beurre manié
- Réaliser une liaison à partir de féculé ou de maïzena




Temps requis :

30 minutes de préparation



Mode opératoire

Réaliser un velouté de volaille à partir d'un roux blanc

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 petites russes • 1 spatule exo glass • 1 fouet à sauce • 1 balance de précision • 1 verre mesureur • 1 pochon • 1 planche à découper • 1 couteau d'office 													
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients pour le roux blanc</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Farine</td> <td>20</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>20</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>25 g de fond blanc de volaille (en PAI).</p> <p><u>Réhydrater.</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Fond blanc volaille</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>+sel fin +poivre noir +muscade</p> <p style="margin-left: 150px;">} (facultatif)</p>	Farine	20	g	Beurre	20	g	Fond blanc volaille	8	g	Eau	250	g	
Farine	20	g												
Beurre	20	g												
Fond blanc volaille	8	g												
Eau	250	g												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Verser progressivement le fond blanc de volaille sur le roux tout en fouettant énergiquement, pour éviter la formation de grumeaux.</p>													

Protocole expérimental	Réhydrater le fond blanc de volaille
	1- Dans une petite russe faire bouillir 25 g d'eau.
	2- Ajouter 8 g de fond blanc de volaille déshydraté.
	3- Laisser frémir 3 minutes.
	Réaliser un roux blanc
	4- Dans une autre petite russe faire fondre le beurre.
	5- Une fois le beurre fondu, ajouter la farine en une fois.
	6- Mélanger avec la spatule le roux 2 minutes.
	Confectionner une sauce veloutée
	7- Verser avec le pochon le fond blanc de volaille chaud sur le roux par petite quantité.
8- Mélanger avec le fouet énergiquement jusqu'à avoir incorporé la totalité de fond blanc de volaille.	
9- Assaisonner. Réserver au bain-marie.	
	Passer la préparation au chinois afin d'éliminer les éventuels grumeaux

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec **500 g de fond blanc de volaille**.

Renouveler le protocole avec **le roux blanc** en l'incorporant dans **le fond blanc de volaille froid**.

Nom des élèves :
.....
.....
.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

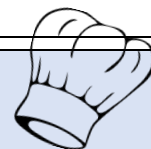
- Réaliser un fond blanc de volaille
- Réaliser une liaison à base d'un roux blanc
- **Réaliser une liaison à partir d'un beurre manié**
- Réaliser une liaison à partir de féculé ou de maïzena




Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Réaliser un velouté de volaille à partir d'un beurre manié



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 petit cul de poule • 1 spatule exoglass • 1 petite russe • 1 balance de précision • 1 verre mesureur • 1 planche à découper • 1 couteau d'office 													
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients du beurre manié</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Farine</td> <td>12,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>12,5</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>25 g de fond blanc de volaille (en PAI).</p> <p><u>Réhydrater.</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Fond blanc volaille</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>+sel fin +poivre noir +muscade</p> <p>} (facultatif)</p>	Farine	12,5	g	Beurre	12,5	g	Fond blanc volaille	8	g	Eau	250	g	<p>Le beurre manié consiste en un mélange à froid de 50 % de beurre pommade et 50 % de farine. Ce beurre s'ajoute à une sauce trop liquide que l'on veut épaissir. Il se met par petites noisettes dans la sauce bouillante. Ne pas battre au fouet, agiter tout simplement la casserole qui contient la sauce jusqu'à ce que le beurre manié se soit incorporé.</p> 
Farine	12,5	g												
Beurre	12,5	g												
Fond blanc volaille	8	g												
Eau	250	g												
<p>Risques et précautions</p>	<p>Sortir le beurre à l'avance pour pouvoir le travailler « pommade ».</p>													

Protocole expérimental	Réhydrater le fond blanc de volaille
	1- Dans une petite russe faire bouillir 25 g d'eau.
	2- Ajouter 8 g de fond blanc de volaille déshydraté.
	3- Laisser frémir 3 minutes.
	Réaliser un beurre manié
	4- Découper le beurre en petites parcelles.
	5- À l'aide de la spatule, travailler dans le cul de poule le beurre en pommade.
	6- Ajouter la farine tamisée sur le beurre pommade.
Confectionner la sauce veloutée	
7- Faire bouillir le fond blanc de volaille et ajouter le beurre manié par petite quantité, jusqu'à la consistance souhaitée.	
8- Assaisonner. Réserver au bain-marie.	
		Passer la préparation au chinois afin d'éliminer les éventuels grumeaux

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec **500 g de fond blanc de volaille**.

Renouveler le protocole avec **le beurre manié** en l'incorporant dans **le fond blanc de volaille froid**.

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL






- Réaliser un fond blanc de volaille
- Réaliser une liaison à base d'un roux blanc
- Réaliser une liaison à partir d'un beurre manié
- **Réaliser une liaison à partir de fécule ou de maïzena**

Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Réaliser un velouté de volaille à partir de fécule ou de maïzena

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs																		
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 petit cul de poule • 1 spatule exoglass • 1 petite russe • 1 fouet à sauce • 1 balance de précision • 1 verre mesureur • 1 planche à découper • 1 couteau d'office 																			
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients</u> : Fécule / maïzena</p> <table border="1" data-bbox="359 1249 833 1299"> <tr> <td>Maïzena</td> <td>10</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>25 g de fond blanc de volaille (en PAI).</p> <p><u>Réhydrater.</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1518 841 1597"> <tr> <td>Fond blanc volaille</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>250</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>+sel fin +poivre noir +muscade</p> <p style="text-align: right;">} (facultatif)</p> 	Maïzena	10	g	Fond blanc volaille	8	g	Eau	250	g	<div style="text-align: center;">  <p>Fécule de maïs</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>Agréage</td></tr> <tr><td>Stockage</td></tr> <tr><td>Nettoyage de la fécule de maïs</td></tr> <tr><td>Séparation</td></tr> <tr><td>Humidification</td></tr> <tr><td>Séparation</td></tr> <tr><td>Broyage</td></tr> <tr><td>Claquage</td></tr> <tr><td>Convertissage</td></tr> </table> <div style="text-align: center;">  <p>Maïzena</p> </div>	Agréage	Stockage	Nettoyage de la fécule de maïs	Séparation	Humidification	Séparation	Broyage	Claquage	Convertissage
Maïzena	10	g																		
Fond blanc volaille	8	g																		
Eau	250	g																		
Agréage																				
Stockage																				
Nettoyage de la fécule de maïs																				
Séparation																				
Humidification																				
Séparation																				
Broyage																				
Claquage																				
Convertissage																				

Risques et précautions		
Protocole Expérimental	<p style="text-align: center;">Réhydrater le fond blanc de volaille</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Dans une petite russe faire bouillir 25 g d'eau 2- Ajouter 8 g de fond blanc de volaille déshydraté. 3- Laisser frémir 3 minutes. <p style="text-align: center;">Confectionner la sauce veloutée</p> <ol style="list-style-type: none"> 4- Faire bouillir 20 g de fond blanc de volaille réhydraté. 5- Mélanger la maïzena avec les 5 g de fond blanc froid restants. 6- Ajouter cette préparation sur le fond blanc bouillant en mélangeant vivement avec un fouet, afin d'éviter la formation d'un empois. 7- Assaisonner. Réserver au bain-marie. 	<p style="text-align: center;">Définition : L'empois résulte de l'agitation de la poudre d'amidon dans de l'eau chaude. Il se forme une suspension translucide plus ou moins visqueuse selon la concentration d'amidon.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">Passer la préparation au chinois afin d'éliminer les éventuels grumeaux</p>

ATTENTION :

Renouveler le protocole avec 500 g de fond blanc de volaille.

Renouveler le protocole en incorporant dans la maïzena directement dans le fond blanc de volaille.