

Émulsifiants ou émulsionnants ? Définition & rôle



Situation professionnelle

Désirant renforcer vos compétences techniques afin de bien vous préparer aux épreuves de CCF de fin de scolarité, vous avez recherché une entreprise disposée à vous accueillir durant vos vacances scolaires.

À la suite de vos démarches vous êtes recruté « Aux grands buffets », restaurant implanté à Narbonne (11) et intégrez donc la brigade du garde-manger à la réalisation des hors-d'œuvre froids. À ce titre vous allez devoir réaliser de nombreuses sauces dites « émulsionnées ».

Problématique

Lors de vos différentes expériences professionnelles passées, vous avez à plusieurs reprises échoué dans la réalisation de ces sauces. Vous cherchez donc à comprendre les origines de vos échecs.

La sauce mayonnaise et la sauce vinaigrette d'un côté, les espumas d'un autre côté sont les préparations que vous ne maîtrisez pas et qui sont présentes à la carte du restaurant.

Synthèse

À l'issue de vos travaux, vous devrez identifier les raisons de vos échecs, définir le rôle d'un émulsifiant en cuisine, proposer plusieurs solutions pour remonter une émulsion salée de type « mayonnaise », et si nécessaire, les moyens à mettre en œuvre, en parallèle, pour la réussite de l'émulsion.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les émulsifiants & émulsionnants alimentaires.

Émulsifiant :

.....

.....

.....

.....

Émulsionnant :


.....

.....

Atelier de production

1. Production de groupe (protocoles 1, 2 & 3)
2. Analyse sensorielle / observations diverses
3. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier
[Qu'est-ce qu'une émulsion? \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=...)
4. Pour aller plus loin :



-  [Les différents émulsifiants dans l'agroalimentaire](https://www.agir-crt.com/...)
[Les émulsifiants dans l'agroalimentaire \(agir-crt.com\)](https://www.agir-crt.com/...)





Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : _____ L'ensemble des intervenants réalise la même analyse

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

Compétences visées : C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis C4-3.2 Améliorer la productivité C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité

Les 5 sens	Votre avis :	Mayonnaise sans moutarde réalisée au fouet	Mayonnaise avec moutarde réalisée au fouet	Mayonnaise à l'œuf entier réalisée au mixeur plongeant
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect (volume, consistance) Couleur (contraste entre les différentes productions)</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir : Intensité olfactive des différents composants</p>				
<p>Toucher : Consistance Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS