



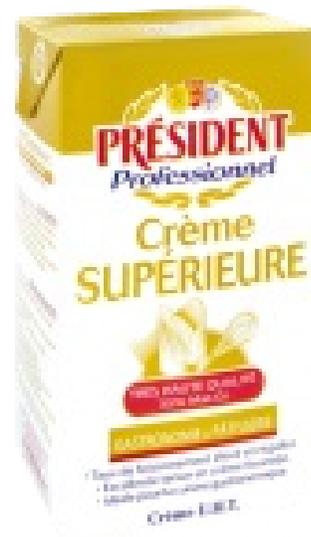
HÔTELLERIE RESTAURATION

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

1E BAC PRO CUISINE

Atelier N° 1 : Crème supérieure Président Pro 35%

- Arrêter de fouetter lorsque la crème est ferme

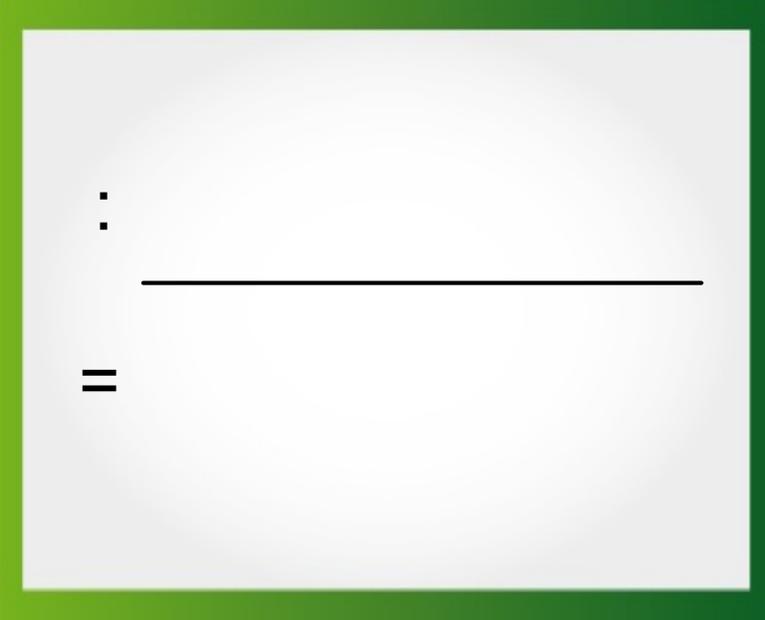


Température de la crème
au début du protocole :

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- Noter le temps de réalisation de la crème fouettée au stade « optimal » avec obtention de la déchirure autour du bol- 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

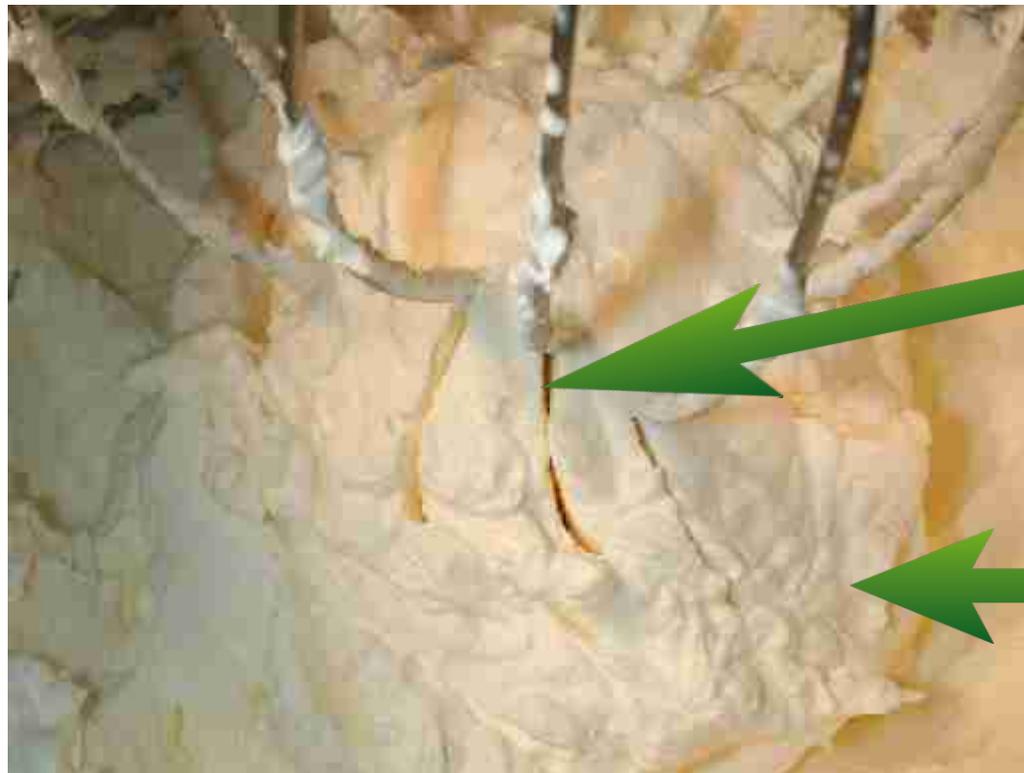
Masse initiale de la crème liquide
Temps de réalisation
Masse de la crème foisonnée
$\text{Taux de foisonnement} = \frac{\text{Masse crème liquide}}{\text{Masse crème foisonnée}}$	 <p>: _____ =</p>

Indicateurs de réussite



Marques nettes du fouet

Déchirure quasi complète de la crème foisonnée séparant celle du centre du fouet de celle du bord de la cuve



Marques très nettes et profondes du fouet lors de son retrait

Dôme de crème foisonnée