

Atelier N° 1	Fiche de Protocole : RÉALISER UN JUS DE VEAU CORSÉ	Atelier expérimental
--------------	--	----------------------

OBECTIFS de découverte	Vous devez réaliser un jus de veau corsé avec un mouillement à base de fonds brun de veau clair « maison »
-------------------------------	---

MODE OPÉRATOIRE

PROTOCOLE - OBSERVER	
Matériels	1 rondou, une mise en place permanente, une planche, couteaux, chinois, plaque à débarrasser, bahut, bain-marie
Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Oignons : 0,015 kg, échalotes : 0,015 kg, ail : 0,010 kg, thym : PM, - tendrons de veau : 0,625 kg, - beurre : 0,035 kg, huile de pépins de raisin : 0,015 kg, - Eau (déglçage) : 0,250 kg - Fonds brun de veau clair « maison » réalisé la veille selon les normes d'hygiène (mouillement) : 0,500 L
Risques et précautions	<ul style="list-style-type: none"> - Un brunissement insuffisant implique un manque de couleur et de saveur du futur jus corsé, s'il y a carbonisation un goût amer sera donné. - éliminer la graisse résiduelle du rissolage, - déglacer à l'eau froide pour réaliser un choc thermique et favoriser les échanges - Mouiller à hauteur au fonds tempérée, - Cuire à frémissement à découvert sur une plaque de mijotage, - écumer régulièrement durant la cuisson, ne jamais faire bouillir pour éviter de troubler le produit
Protocole expérimental	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler les tendrons en morceaux de 50g environ. - Rissoler à l'huile les morceaux de viande jusqu'à obtenir une belle coloration bien blonde. - Dégraisser partiellement, ajouter le beurre coupé en morceaux l'oignon et l'échalote taillés en grosses rouelles, l'ail, le thym et laisser colorer. - Remuer régulièrement en prenant soin de décoller les sucs pour éviter de faire brûler. - Dégraisser, puis déglacer avec l'eau. Bien décoller les sucs et réduire à glace en enrobant bien les morceaux de viande. - Mouiller avec le Fonds brun de veau maison porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 3 heures. - Dépouiller régulièrement. - Laisser reposer 15 minutes puis passer au chinois étamine - Réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.

NOTES Personnelles :

Atelier N° 2	Fiche de Protocole : RÉALISER UN JUS DE VEAU CORSÉ	Atelier expérimental
OBECTIFS de découverte	Vous devez réaliser un jus de veau corsé avec un mouillement à base de Fonds de veau Naturel CHEF®	
MODE OPÉRATOIRE		
PROTOCOLE - OBSERVER		
Matériels	1 rondau, une mise en place permanente, une planche, couteaux, chinois, plaque à débarrasser, bahut, bain-marie	
Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Oignons : 0,015 kg, échalotes : 0,015 kg, ail : 0,010 kg, thym : PM, - tendrons de veau : 0,625 kg, - beurre : 0,035 kg, huile de pépins de raisin : 0,015 kg, - Eau (déglçage) : 0,250 kg - Fonds de veau Naturel CHEF® (mouillement) : 0,500 L 	
Risques et précautions	<ul style="list-style-type: none"> - Un brunissement insuffisant implique un manque de couleur et de saveur du futur jus corsé, s'il y a carbonisation un goût amer sera donné. - éliminer la graisse résiduelle du rissolage, - déglacer à l'eau froide pour réaliser un choc thermique et favoriser les échanges - Mouiller à hauteur au fonds tempérée, - Cuire à frémissement à découvert sur une plaque de mijotage, - écumer régulièrement durant la cuisson, ne jamais faire bouillir pour éviter de troubler le produit 	
Protocole expérimental	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler les tendrons en morceaux de 50g environ. - Rissoler à l'huile les morceaux de viande jusqu'à obtenir une belle coloration bien blonde. - Dégraisser partiellement, ajouter le beurre coupé en morceaux l'oignon et l'échalote taillés en grosses rouelles, l'ail, le thym et laisser colorer. - Remuer régulièrement en prenant soin de décoller les sucs pour éviter de faire brûler. - Dégraisser, puis déglacer avec l'eau. Bien décoller les sucs et réduire à glace en enrobant bien les morceaux de viande. - Mouiller avec le Fonds de veau Naturel CHEF®, porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 3 heures. - Dépouiller régulièrement. - Laisser reposer 15 minutes puis passer au chinois étamine - Réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés. 	

NOTES Personnelles :

Atelier N° 3	Fiche de Protocole : RÉALISER UN JUS DE VEAU CORSÉ	<i>Atelier expérimental</i>
---------------------	---	-----------------------------

OBJECTIFS de découverte	Vous devez réaliser un jus de veau corsé avec un mouillement à base d'eau
--------------------------------	--

TEMPERATURE	<i>Indiquer la température de la crème :</i>
--------------------	--

MODE OPÉRATOIRE

PROTOCOLE - OBSERVER	
Matériels	1 rondau, une mise en place permanente, une planche, couteaux, chinois, plaque à débarrasser, bahut, bain-marie
Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Oignons : 0,015 kg, échalotes : 0,015 kg, ail : 0,010 kg, thym : PM, - tendrons de veau : 0,625 kg, - beurre : 0,035 kg, huile de pépins de raisin : 0,015 kg, - Eau (déglaçage) : 0,250 kg - Eau (mouillement): 0,500 L
Risques et précautions	<ul style="list-style-type: none"> - Un brunissement insuffisant implique un manque de couleur et de saveur du futur jus corsé, s'il y a carbonisation un goût amer sera donné. - éliminer la graisse résiduelle du rissolage, - déglacer à l'eau froide pour réaliser un choc thermique et favoriser les échanges - Mouiller à hauteur à l'eau tempérée, - Cuire à frémissement à découvert sur une plaque de mijotage, - écumer régulièrement durant la cuisson, ne jamais faire bouillir pour éviter de troubler le produit
Protocole expérimental	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler les tendrons en morceaux de 50g environ. - Rissoler à l'huile les morceaux de viande jusqu'à obtenir une belle coloration bien blonde. - Dégraisser partiellement, ajouter le beurre coupé en morceaux l'oignon et l'échalote taillés en grosses rouelles, l'ail, le thym et laisser colorer. - Remuer régulièrement en prenant soin de décoller les sucs pour éviter de faire brûler. - Dégraisser, puis déglacer avec l'eau. Bien décoller les sucs et réduire à glace en enrobant bien les morceaux de viande. - Mouiller avec l'eau porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 3 heures. - Dépouiller régulièrement. - Laisser reposer 15 minutes puis passer au chinois étamine - Réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.

NOTES Personnelles :

Atelier 1

« Jus corsé au
fonds maison »

Atelier 2

« Jus corsé au
fonds naturel »

Atelier 3

« Jus corsé à l'eau »