

Comment utiliser l'alcool en restauration ?

LA CUISSON DU SUCRE : LE CARMEL

Pour réaliser un caramel, on a besoin de :

- 100g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau

La réaction de caramélisation commence à partir de 150°C.

1) Dans le tableau ci-dessous, placer les mots suivants :

caramel, caramel clair, caramel foncé



Températures	155°C/165°C	170°C/180°C	185°C/190°C
Appellation			

2) Suivant la température de cuisson, le caramel possède une texture et un goût caractéristiques.

Associer par des flèches chaque type de caramel à sa texture et son goût :

Goût

- | | |
|-----------------|-------------------|
| Caramel ○ | ○ légèrement amer |
| Caramel clair ○ | ○ très sucré |
| Caramel foncé ○ | ○ sucré |

Aspect/Texture

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| Caramel ○ | ○ Marron/
visqueux |
| Caramel clair ○ | ○ couleur foncée/
très visqueux |
| Caramel foncé ○ | ○ couleur claire/
liquide |

3) Pour réaliser 30 caramels mous, on utilise les ingrédients suivants :

160 mL de lait entier – 250g de sucre en poudre – 160g de beurre (demi-sel)

Marion a dans sa cuisine 1L de lait, 1 kg de sucre et une plaquette de beurre de 500g.

a- Convertir 1 Litre en milliLitres et 1 kilogramme en grammes :

.....

b- Combien de caramels mous Marion peut-elle confectionner ?

.....

LES FLAMBAGES EN CUISINE

Le tableau ci-contre indique quelques mets et alcools associés pour leur flambage.

Mets	Alcools
Ananas	Rhum agricole
Banane	Rhum agricole
Pomme	Calvados
Crêpes	Cognac
Daurade flambée	Pastis
Steak au poivre	Cognac

1) température ambiante le vin est-il inflammable ?

.....

2) Proposer un protocole qui permettrait de démontrer que le vin chauffé s'enflamme ou ne s'enflamme pas :

Schéma du dispositif

protocole

3) Il faut au minimum 3,3% de vapeur d'alcool dans l'air pour qu'il soit inflammable

a- Quelle volume de vapeur d'alcool cela représente-t-il pour 2L d'air ?

.....

b- La température de l'alcool qui brûle peut dépasser les 240°C.

Expliquer le caramel formé à la surface des bananes flambées :

.....

