

Séminaire Hervé This du 02 Fév. 2006

ÉCOLE SUPÉRIEURE de CUISINE FRANÇAISE GRÉGOIRE FERRANDI
Amphi Jean Rouquié - 28 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris



CR de C. Sutren

Notes prises en séance : Évidemment il y a des manques dus soit à la lenteur de notre prise de notes, soit aux « imprécisions » des intervenants : manque de temps, schémas partiels, ésotérisme, etc.

1) Les participants se connaissent

Nota : La salle est équipée d'un grand miroir qui facilite l'observation des manipulations !

2) Thème du jour :

Les crêpes :

- * Comment battre la pâte (main ou batteur) ?
- * Faut-il laisser reposer la pâte ?

a) Protocole fait par Rolande (crêperie dans le 14^{ème} arrond. 30 rue Delambre):

2 pâtes :

- * Une à la main (spatule),
l'autre au robot (mixeur plongeant ou « girafe » - 1 mn environ)
- * Farine : 1kg type 55, 10 œufs, 50g de sucre, 1 litre de lait, 800 g d'eau,
une pincée de sel
- * Pâte faite la veille et reposée :
 - Cela donne une meilleure structure. Elle s'épaissit mais ne gonfle pas
 - La farine chinoise ne bénéficie pas de la phase de repos ! :
farine de froment très blanche et très fluide
 - La plupart des Cuisiniers font reposer ou utilisent du lait chaud quand ils ne font pas reposer. Le lait chaud procure un gonflement « rapide » qui remplace la phase de repos.
Certains ne font ni l'un ni l'autre...

b) Protocole fait par Audrey :

- * 3 œufs entiers 166 g sans coquille
 - * Farine : 250,11 g
 - * Une pincée de sel : 0,11 g
 - * Mélange farine œufs, puis 500g de lait
 - * Puis 60,49 g de beurre
- 2 préparations quasiment identiques (quelques écarts sur les pesées) :
- Une faite hier, une faite aujourd'hui

c) RÉSULTATS :

Premiers tests : Crêpes d'Audrey,

- Crêpes « main droite » (= reposée) paraît plus souple et moins épaisse à la majorité
- 17 préférence crêpes « main droite », 7 « main gauche », 5 pas de différence

Deuxièmes tests : Crêpes de Rolande,

- Crêpes « à la main » sont plus colorées et élastiques pour la majorité (qui les trouve alors « meilleures »)
- Crêpes « au robot » sont plus blanches et moins élastiques pour la majorité

Le mélange à la main donne des pâtes plus liées

Le mélange au robot donne des pâtes plus « carton »

Protocole fait par Odile :

Avec de la farine torrifiée ; protocole fait sans laisser reposer :

Pâte plus cassante, avec un goût un peu de brûlé

3) Divers :

* Mr Roussel : a écrit un livre sur « Les pains »

* Les crêpes (suite) :

- Pour les crêpes un protocole sera fait en ne faisant varier que :
le fouet ou la spatule (pour mélanger œufs et farine)
- L'origine des crêpes est difficile à cerner : au néolithique on pratique la cuisson des céréales. On peut supposer qu'à un moment la « préparation » a commencé à attacher...
Il n'y a pas de moyen de détecter et de dater les traces de protéines.
- Le support de cuisson, historiquement, aurait pu être la tuile de schiste ou la tuile d'argile (les moyens modernes étant la fonte ou les poêles).
- La granulométrie de la farine a un rôle : une farine fluide (150 microns),
- L'épaisseur aussi doit jouer :
Diamètre 30/32 cm ; densité : 1,2 ; poids mesuré : 40 g
Épaisseur → environ 1 mm
- Effet de la bière ? :

* Monoglutamate : les japonais l'ont synthétisé : L'Umami

2 acides aminés spécifiques, mais chaque acide aminé à sa saveur

Donc on ne peut arguer d'une 5^{ème} saveur comme le prétendent les japonais

Saveur : ce qui est perçu quand on goûte « sans respirer »

* molécules aromatiques, molécules odorantes ?

L'adjectif « arôme » est troublant. Il y a des molécules odorantes, c'est tout !

4) Prochain thème :

On cuit du lard pour enlever du gras :

Faut-il le faire cuire dans de la graisse (huile par exemple) ou non ?

<p>Prochain Séminaire le Jeudi 16 Mars à 16h (règle du 3^{ème} jeudi du mois) : à L'ÉCOLE SUPÉRIEURE de CUISINE FRANÇAISE GRÉGOIRE FERRANDI Amphi jean Rouquié - 28 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris</p>

Malène et Claude Sutren