

TECHNIQUE(S) DE BASE	MATIERES GRASSES AROMATISÉES		Page :88/90 BÉLIEN
<b>DÉFINITION</b>	Matière grasse (huile ou beurre) aromatisée à froid (macération) ou à chaud (infusion), utilisées : - directement → touches de saveurs et/ou de couleurs - pour des cuissons, des sauces, des vinaigrettes ou des émulsions.		
<b>ingrédients</b>	<b>unité</b>	<b>quantité</b>	<b>Progression</b>
Huile d'olive	L	0,25	<b>Progression : Huile de ciboulette (à froid)</b> Dans la cuve d'un blender, réunir l'huile d'olive, la ciboulette ciselée, les cinq épices, le sel et le poivre. ➤ Mixer finement et tamiser ➤ Laisser macérer pendant une heure au froid
Ciboulette	botte	2	
Cinq épices, sel fin, poivre blanc	kg	pm	
<b>Commentaires</b>	Une botte de ciboulette pèse 0,020 kg. Il est possible de faire infuser l'huile aromatique sous-vide		

ÉTAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
<b>MIXAGE</b>	Huile non homogène	Le blender est l'outil le plus adapté pour obtenir une huile à la texture fine.
	Éléments grossiers subsistants	Il peut être intéressant de tamiser l'huile obtenue
<b>CONSERVATION</b>	Faible aromatisation	Mauvais rapport huile/ciboulette → corriger
	Conservation	L'huile se conserve quelques jours au frais (filmée).
	Arômes parasites	Les matières grasses captent les arômes de la chambre froide. Il est important de filmer l'huile ou de la conserver hermétiquement.

### COMPRÉHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### Produits utilisés :

- Herbes aromatiques : marjolaine, romarin, thym, basilic, persil, citronnelle
- Epices : curry, vanille, cardamome
- Légumes : échalote, ail, fenouil, gingembre, poivrons rouges, olives
- Divers : chorizo, tête de crustacés
- Huiles d'olive, de pépins de raisin, d'arachide
- Beurre clarifié
- Graisse de canard, de foie gras

#### Utilisations : L'aromatisation donne une touche originale et caractéristique à une sauce traditionnelle de base.

1. Touches de saveurs et de couleurs
2. Vinaigrettes, jus tranchés
3. Sauces émulsionnées (mayonnaises, hollandaises)
4. Emulsion de sauces, jus : (sauces terminées au beurre de pistache ou à l'huile de poivron, vinaigrette montée à l'huile d'orange, jus tranché émulsionné avec la matière grasse ayant servi à la coloration des os hollandaise montée au beurre de crustacés)
5. Cuissons avec brunissement

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
<b>Température d'infusion</b>	Entre 50°C et 80°C	Au-delà risque de coloration des éléments aromatique et dégradation de la MG. La macération à froid abouti à un change est moindre. Il convient de tiédir le mélange
<b>Taux d'humidité</b>	16% d'eau environ	Au delà d'un certain seuil d'humidité (eau des légumes), les huiles vont fermenter. Conserver les corps gras aromatisés au frais Stériliser les matériels de stockage
<b>Rapport MG/éléments aromatiques</b>	Variable	le sous vide permet de diminuer les quantités d'éléments Possibilité de pasteuriser les matières grasses : conditionnement sous-vide + phase de chauffage à la vapeur (85°)
<b>Taux de MG</b>	De 82 à 100%	Le beurre contient 82% de MG et l'huile en contient 100%.aromatiques

### CONNAISSANCES LIÉES/ OBSERVATIONS

Réduction aromatique T 166 / Vinaigrette T 331 / Beurres émulsionnés T 332 / Sauces émulsionnées froides et chaudes T 333 – 334  
Sauces vin blanc T 341