الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Défauts des sauces — diagnostiquer la séparation, les grumeaux et la consistance

Official article information

Article author **IUOAMC Magazine**	Article number **153**
Article code –	Protection number –
Reference —	

Scan to verify the article

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Un guide pour décrire les défauts d’une sauce et tester une correction sur un échantillon avant de modifier le lot.

Décrire le défaut avant d’intervenir

Identifiez le type de sauce : émulsion d’huile et d’eau, sauce épaissie à l’amidon ou liquide concentré par réduction. Notez le signe observable, comme une couche d’huile, de petits grumeaux ou un écoulement rapide. Relevez la température d’observation, car elle peut influer sur la consistance.

Tester la correction sur un échantillon

Si une sauce simple à l’huile et au citron se sépare au repos, fouettez un échantillon et comparez-le immédiatement à un échantillon non fouetté. Si une sauce à l’amidon présente des grumeaux, vérifiez comment l’amidon a été dispersé et évaluez les effets du

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

filtrage sur la quantité et la texture. Pesez les ajouts sur un échantillon avant de modifier le lot.

Fiche de diagnostic

Élément	À consigner
Séparation	couche d’huile ou grosses gouttelettes
Grumeaux	particules irrégulières visibles ou perceptibles en bouche
Consistance inadaptée	étalement rapide ou lent à température constante

Exercice pratique

Pesez 30 g d’une sauce épaisse dans deux récipients. Ajoutez 3 g d’un liquide adapté à la recette dans l’un, puis gardez l’autre comme témoin. Déposez 10 g de chaque préparation sur des assiettes comparables et mesurez le diamètre après 30 secondes. Notez le résultat avant de décider de diluer le lot.

Interpréter une mesure d’étalement

Utilisez des assiettes horizontales du même type. Mesurez l’étalement dans deux directions perpendiculaires et faites la moyenne, surtout si la forme est irrégulière. Par exemple, 38 et 42 mm donnent 40 mm de moyenne, tandis que 48 et 52 mm donnent 50 mm. L’écart est de 10 mm dans les mêmes conditions.

Appliquer au lot la correction testée

Un ajout de 3 g à 30 g représente 10 % de la masse de sauce avant dilution. Si le résultat convient, la même proportion correspond à 60 g de liquide pour un lot de 600 g. Procédez par étapes et mesurez à nouveau avant d’utiliser toute la quantité. Notez l’étalement avant et après, ainsi que la température, puis vérifiez l’enrobage sur l’ingrédient prévu.

Pour aller plus loin — Harold McGee — Sauces thickened with droplets of oil or water.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel