

LES FONDS DE CUISINE

1. DEFINITION

Les fonds sont des préparations culinaires de base, liquides, plus ou moins concentrées et légèrement parfumées, toujours composées :

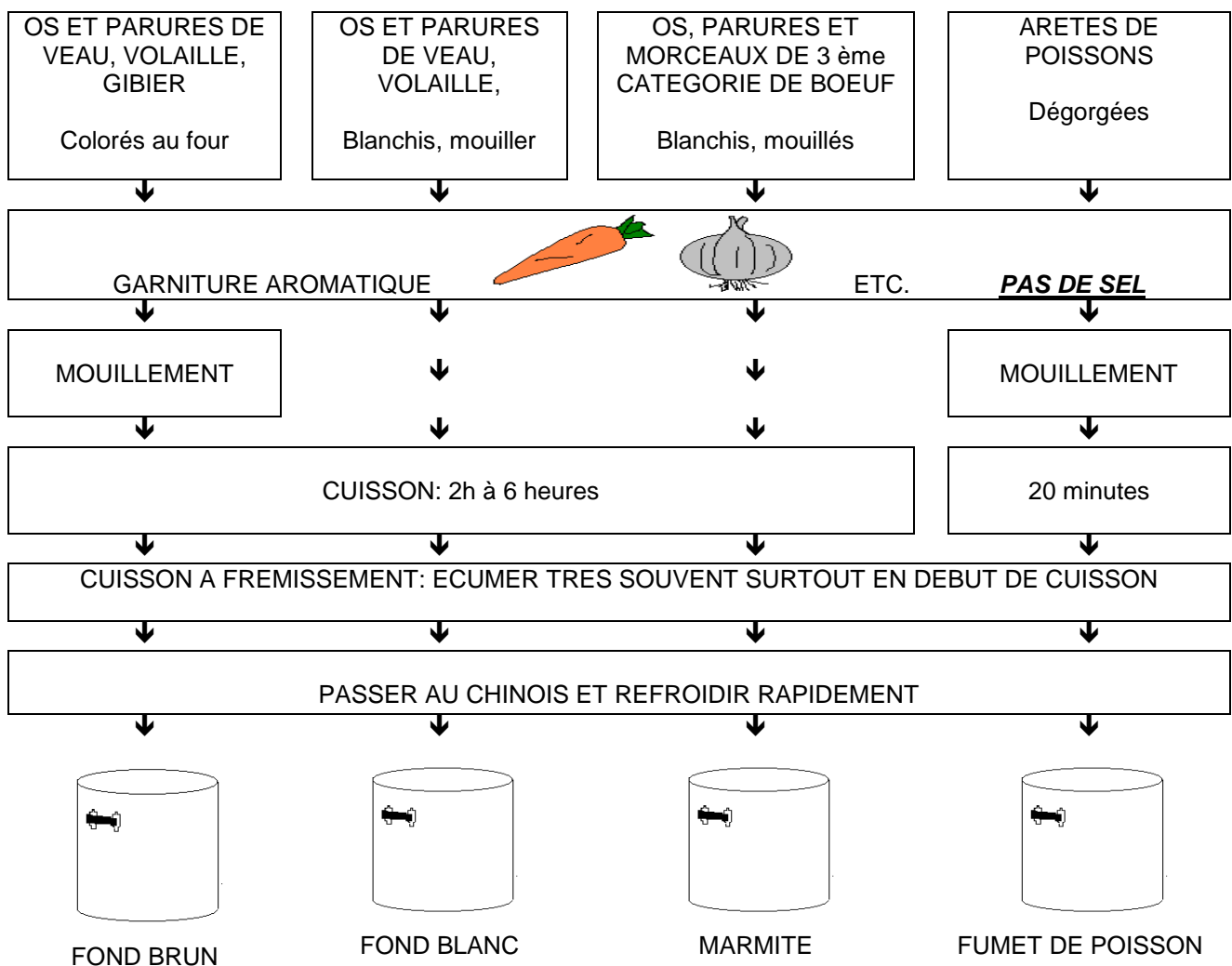
- ☞ **D'un élément nutritif déterminant l'appellation (viande, poisson)**
- ☞ **D'une garniture aromatique**
- ☞ **D'un mouillement**

2. CLASSIFICATION

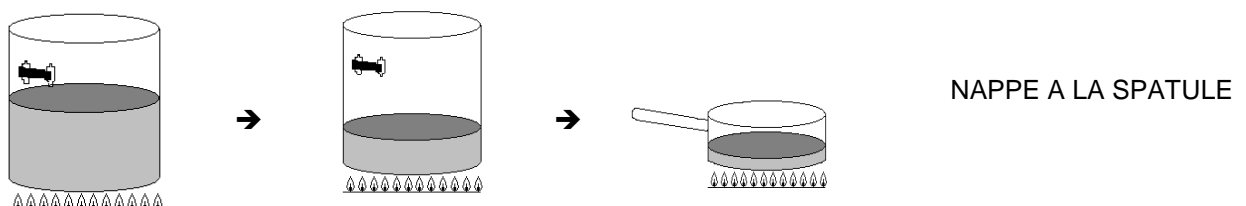
En fonction de leur technique de réalisation, leur aspect final varie et leurs utilisations sont différentes. Les fonds sont classés en deux groupes :

- ☞ **Les fonds blancs : Fond blanc de veau de volaille, fumet de poisson**
- ☞ **Les fonds bruns : Fond de veau brun clair, fond brun de gibier, fond brun de volaille**

3. TECHNIQUE DE FABRICATION



4. LES GLACES (viande, poisson, gibier...): réduction du fond



5. LES ESSENCES (céleri, truffe, champignons, coquillage...)

Fonds très corsé : exsudation de l'eau de végétation. Ex: jus de cuisson des moules, jus de cuisson des champignons cuits à blanc

6. COMPOSITION ET UTILISATION CULINAIRE

FONDS DE BASE	COMPOSITION	EMPLOI NON LIE
FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE etc. Temps de cuisson: 2h 30 à 3 h	Os et parures 10 kg Carottes 1,2 kg Gros oignons 0,8 kg Tomates 2 kg Ail Pm Bouquet garni 1 Eau froide 12 L	<ul style="list-style-type: none"> Déglçage de rôti Mouillement de ragoût
FOND BLANC DE VEAU, DE VOLAILLE Temps de cuisson 2 h 30 à 3 h	Os et parures 10 kg Carottes 0,8 kg Gros oignons 0,4 kg Poireaux 0,3 kg Céleri branche 0,1 kg Clou de girofle 2 Bouquet garni 1 Eau froide 12 L	<ul style="list-style-type: none"> Mouillement blanquette, fricassée, velouté, consommé Mouillement potage Dubarry, Choisy Cuisson riz pilaf, légumes braisés
MARMITE Temps de cuisson 2 h 30 à 3 h	Viande de boeuf 10 kg Carottes 0,8 kg Gros oignons 0,4 kg Poireaux 0,3 kg Céleri branche 0,1 kg Clou de girofle 2 Bouquet garni 1 Eau froide 12 L	<ul style="list-style-type: none"> Consommé Gelée
FUMET DE POISSON Temps de cuisson 20 mn	Arêtes de poissons 10 kg Beurre 0,4 kg Carottes 0,5 kg Gros oignons 0,8 kg Echalotes 0,3 kg Champignons 0,3 kg Vin blanc 1 L Bouquet garni 1 Eau froide 12 L	<ul style="list-style-type: none"> Consommé Gelée Cuisson riz pilaf Pocher à court mouillement

7. REGLEMENTATION (ARRÊTE DU 9 MAI 1995)

Dès la fin de leur cuisson, les fonds doivent être refroidis en cellule de refroidissement rapide ou en refroidisseur spécifique (descendre très rapidement la température en dessous de +10 C). Leur conservation est limitée à 48 h maximum en réfrigération à + 3C.

8. FONDS INDUSTRIELS

L'industrie agroalimentaire propose une gamme de fonds déshydratés, lyophilisés ou prêts à l'emploi. Qualité bactériologique, facilité de stockage, rapidité de mise en œuvre et réduction des coûts sont leurs principaux avantages.