

LES LIAISONS

1. DEFINITION.

— Les liaisons sont des préparations culinaires qui permettent de modifier la consistance et la tenue des liquides dans lesquels elles sont ajoutées.

— Elles permettent d'épaissir les fonds, les fumets, le lait pour la réalisation des sauces et potages.

— Il est également possible de modifier la consistance à partir d'un fond corsé et gélatineux uniquement par réduction.

— Les liaisons modifient non seulement l'onctuosité mais également le goût et la couleur des préparations.

2. CLASSIFICATION.

LES AMIDONS (glucides)	LES ALBUMINES (protides)	LES GELIFIANTS ET EPAISSISSANTS
<ul style="list-style-type: none">— farine de blé— maïzena— crème de maïs— farine de sarrasin— fécule et crème de riz— fécule de pommes de terre— arrow-root— mie de pain — pommes de terre— patates douces— carottes— navets— petits pois — pois cassés— lentilles— haricots — bananes— châtaignes— pommes	<ul style="list-style-type: none">- œufs- crème- beurre- sang de porc, volailles ou gibiers- corail de crustacés- corail de coquilles Saint Jacques, oursins...- encre de seiche- encre de calamars	<ul style="list-style-type: none">- alginates et carraghénates (produits à base d'algues)- guar et caroubes (farines industrielles)- pectine (gélifiant naturel obtenu à partir de fruits et très utilisé en pâtisserie : pommes, coings...)- gélatine (origine animale et végétale)

3. UTILISATIONS.