

Les alcools

LES VINS, ALCOOLS ET LIQUEURS

Comme les épices, ils doivent être d'une qualité irréprochable. Ils servent principalement aux déglacages et aux flambages, ils doivent impérativement être réduits pour éliminer l'acidité.

Il s'agit, entre autres, du cognac, du calvados, des vins rouges, des vins blancs, du kirsch, du porto, du Cointreau®... Les spiritueux peuvent être utilisés comme produits aromatisants.

Utilisations : crêpes flambées, poulet sauce chasseur, sauce mère, pâtisseries diverses...

LES SPIRITUEUX LES PLUS UTILISÉS EN CUISINE

Types de spiritueux	Utilisations culinaires	Exemples
Vins rouges et blancs	Marinade, sauce, mouillement, réduction.	Bœuf bourguignon, choucroute, sauce Bercy.
Madère et porto	Marinade, sauce, mouillement, réduction, déglacage.	Sauce Périgueux, sauce au porto (avec les viandes), melon avec du porto.
Cognac, armagnac	Flambage, marinade.	Gambas flambées au cognac, terrines.
Rhum, kirsch	Flambage.	Le rhum se marie avec le canard. Sinon, ce sont des alcools qui entrent dans des compositions sucrées.

LES SPIRITUEUX LES PLUS UTILISÉS

LES EAUX-DE-VIE

Elles sont obtenues par une ou plusieurs fermentations puis distillation de fruits, de vin ou de graines. Leur teneur en alcool est en moyenne de 40°. On distingue par exemple :

- **le kirsch**, élaboré à partir de cerises ou merises,
- **le rhum** : il est blanc (agricole), élaboré à partir du vesou (le jus de la canne à sucre), ou brun

(industriel), élaboré à partir de la mélasse de canne à sucre (le sirop issu de la fabrication du sucre), dont la couleur ambrée est due à son stockage dans des fûts de chêne,

- **l'armagnac**, élaboré à partir d'un vin blanc sec, est vieilli dans des fûts de chêne pour développer ses arômes,
- **le calvados**, élaboré à partir de cidre et poiré, dont la couleur ambrée est due à son stockage dans des fûts de chêne.

→ **Leurs utilisations** : crèmes, flambages, imbibages, ganaches, sauces, préparations glacées.

LES LIQUEURS

Elles sont obtenues par une ou plusieurs distillations et/ou macération dans de l'alcool d'herbes, fruits, aromates, écorces, plantes ou graines. La teneur en alcool doit être de 15 à 55° et la teneur en sucre de 100g pour 1l (pour une crème, elle doit être de 250g). On distingue par exemple :

- **le cherry**, élaboré à partir de cerises,
- **l'amaretto**, élaboré à partir d'amandes,
- **le limoncello**, élaboré à partir de citrons,
- **le Cointreau®**, élaboré à partir d'écorces d'oranges amères et douces, macérées puis doublement distillées et additionnées de sucre,
- **le Grand Marnier®**, élaboré à partir de cognac, d'eau-de-vie, d'esprit d'orange (zeste d'orange verte macéré puis distillé) et de sirop de sucre,
- **la chartreuse**, élaborée à partir de 130 plantes et d'eau-de-vie de vin,
- **la Marie Brizard®**, élaborée à partir de graines d'anis et fenouil.

→ **Leurs utilisations** : crèmes, fourrage des bonbons, chocolats et préparations glacées.

LES VINS

Ils sont obtenus par la fermentation de raisin frais. La teneur en alcool est en moyenne de 12°. On distingue notamment :

- Les vins rouges et blancs.

→ **Leurs utilisations** : macérations de fruits, tartes, sorbets, sabayons.

- Les vins doux naturels (classification européenne) : ils sont élaborés à partir de la méthode du mutage, c'est-à-dire que la fermentation du raisin est stoppée par l'ajout d'alcool neutre vinique, leur garantissant une plus haute teneur en sucre. Le maury et le muscat en font partie.

→ **Leurs utilisations** : crèmes et préparations glacées.

- Les vins de liqueur (classification européenne) : ils sont élaborés par l'ajout d'alcool, marc ou vin au moût de raisin pour en stopper la fermentation. Le marsala, le xérès et le porto en font partie.

→ **Leurs utilisations** : tiramisus et sabayons pour le marsala, sauces pour le xérès et préparations glacées pour le porto.