

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

Le Lait



DÉFINITION

COMPOSITION

- ✓ _____ 87 %
- ✓ _____ 05 %
- ✓ _____ 04 %
- ✓ _____ 03 %
(Caséine en grande partie, partie principale des fromages)
- ✓ _____ 01 %



Le lait contient de nombreuses vitamines : __, __, __, __, __, __.

RÔLES EN PANIFICATION

Le lait est le _____ élément liquide utilisé par le boulanger.
 Ses températures d'ébullition et de congélation sont proches de celles de _____.
 Cependant, il est plus énergétique.
 Le lait de vache, le plus employé, tient une grande place dans l'alimentation humaine.

LE LAIT :



- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

APPELLATIONS COMMERCIALES

On trouve 4 catégories de lait. 3 de ses catégories sont classées selon leur taux de matières grasses. Seul le **lait cru** échappe à une détermination rigoureuse.

➤ Le lait _____

Il comprend 36g/l de matières grasses.
Son étiquette d'emballage est de couleur _____.

➤ Le lait _____

Il comprend entre 15 et 17g/l de matières grasses.
Son étiquette d'emballage est de couleur _____.

➤ Le lait _____

Il comprend moins de 3g/l de matières grasses.
Son étiquette d'emballage est de couleur _____.

DIFFÉRENTES FORMES COMMERCIALES

▪ Le lait

Il n'a pas été chauffé ou reçu de traitement équivalent.

Après la traite, il est immédiatement refroidi et conservé à une température de 04°C.

Ce lait est sujet au développement des microbes mais présente de grandes qualités gustatives.

▪ Le lait

Ce lait est d'abord chauffé à 80°C pendant 20 secondes puis refroidi brusquement à une température inférieure à 06°C.

Le but étant de détruire les germes pathogènes et certaines enzymes et de garder les vitamines intactes.

Cette action s'appelle : _____.

▪ Le lait

Le lait est chauffé à une température de 120°C pendant 15 à 20 minutes.

Les enzymes, les microbes et leurs toxines sont alors détruites ou leurs actions bloquées.

Malheureusement les vitamines sont aussi détruites.

Protégé de la lumière, il peut recevoir l'appellation « longue conservation ».



▪ Le lait ()

Le lait est chauffé à environ 150°C pendant quelques secondes.

Il est ensuite refroidi dans une chambre à vide (absence d'air), puis conditionné à l'abri des microbes.

Ce lait ne contient presque plus de germes.

▪ Le lait

Il a la particularité de contenir moins d'eau tout en conservant ses qualités nutritives.

Sous vide, il est porté à une température de 55°C pour faire évaporer l'eau.

Si l'on ajoute du sucre, on obtient : _____.

▪ Le lait

Il ne contient pratiquement pas d'eau (2 à 4%). C'est du lait concentré déshydraté.

(100 L de lait = 12 kg de poudre de lait)

▪ D'autres laits moins courants :
