

LES MATIÈRES COMPLÉMENTAIRES

Les Matières Grasses



LA CRÈME

On appelle la crème : _____

On obtient de la crème grâce à un procédé appelé : _____

La dénomination crème est réservée au lait de _____

La crème contient au minimum _____ % de matières grasses.

On obtient **08 à 10 Kg** de crème avec _____ L de lait.

DIFFÉRENTES APPELLATIONS DE CRÈMES :

Il existe plusieurs noms de crèmes dont la composition varie selon l'usage, la quantité de matières grasses ou la réglementation :

➤ Crème crue :

➤ Crème pasteurisée :

➤ Crème fraîche :

➤ Crème stérilisée :

➤ Crème Ultra Haute Température (U.H.T) :

➤ Crème épaisse (double) :

➤ La crème Liquide ou Fleurette :

➤ La crème légère :

➤ La crème fouettée :

➤ La crème chantilly :



LE BEURRE



On appelle le beurre : _____

Le beurre est obtenu par _____ de la crème, du lait.

Un litre de lait donne en moyenne _____ de beurre.

DIFFERENTES APPELLATIONS DU BEURRE :

Il existe plusieurs noms de beurres dont la composition varie selon l'usage, la quantité de matières grasses ou la réglementation :

1 - L'usage :

➤ Le Beurre

Il comprend une grande quantité d'acides gras insaturés. De couleur jaune foncé, il est très maniable. Les beurres normands et bretons appartiennent à cette catégorie.

➤ Le Beurre

Il comprend une grande quantité d'acides gras saturés.

Ferme, ce beurre de couleur jaune clair est d'une grande plasticité que l'on emploie pour les pâtes feuilletées. Les beurres d'hiver et de Charente appartiennent à cette catégorie.

➤ Le Beurre

Ce beurre comprend des proportions variables d'acides gras saturés et insaturés.

Ainsi les boulangers disposent d'un beurre s'adaptant facilement à leur fabrication.

Il existe des beurres « Spécial Feuilletage », « Spécial Croissant », « Spécial brioche » et « Spécial Garniture ».

On fabrique aussi avec ce beurre les produits dit « Pur Beurre ».



2 - Quantité légale de matières grasses :

La législation définit plusieurs appellations selon la quantité de matières grasses.

➤ Le Beurre (82% MG)

Il contient 82% de matières grasses.

Il ne subit aucun traitement thermique. Sa conservation est limitée.

➤ Le Beurre (82% MG)

Il contient 82% de matières grasses et au maximum 30% de crème conservée.

➤ Le Beurre (82% MG)

Il contient 82% de matières grasses.

Il est fabriqué dans les 72 heures qui suivent la collecte du lait.

➤ Le Beurre (96% MG)

Il contient 96% de matières grasses.

C'est un beurre pasteurisé et déshydraté.

➤ Le Beurre (82% MG + sel)

Il contient 82% de matières grasses.

Ajout de plus de 03 g de sel pour 100 g de beurre.

➤ Le Beurre (82% MG + sel)

Il contient 82% de matières grasses.

➤ Le Beurre (41 à 65% MG)

Il contient 41 à 65% de matières grasses.

Sa valeur calorique est donc plus faible.

➤ Le Beurre (41% MG max)

Il contient maximum 41% de matières grasses.

Ajout de 0,5 à 03 g de sel pour 100 g de beurre.

➤ _____ (20 à 41% MG)

Elle contient 20% à 41% de matières grasses et n'a pas le droit à la dénomination « beurre ».

3 - La réglementation :

Le boulanger a l'obligation de faire figurer différentes mentions lors de la vente selon le beurre qu'il utilise :

➤ Le Beurre

C'est le beurre « traditionnel ».

Il porte la mention « Au beurre », « tout beurre », « pur beurre ».

➤ Le Beurre AOC

Appellation Française. Les beurres AOC sont fabriqués selon des critères rigoureux de terroir et de tradition de fabrication... Les beurres AOC concernent le beurre de Charentes-Poitou, beurre d'Isigny, beurre des Charentes, beurre des Deux-Sèvres, beurre de Bresse.

➤ Le Beurre AOP

Appellation Européenne. Le beurre AOP sont les mêmes que ceux AOC mais reconnus au niveau de l'Europe.

➤ Le Beurre

Beurre réservé exclusivement à un usage professionnel. Du carotène (pigment issu de certains fruits et végétaux) est incorporé dans ce beurre.

➤ Le Beurre

C'est un beurre frais déshydraté. Il se conserve ainsi plus longtemps et facilement dans une ambiance tempérée et à l'abri de la lumière. On peut autoriser la mention « pur beurre », « au beurre ».

➤ Le Beurre

Comme le beurre concentré, il se conserve facilement. On autorise la mention « pur beurre ».

LA MARGARINE



La margarine est un mélange _____ et _____.
 Malheureusement, ces 2 liquides _____.
 Il faut alors créer une émulsion grâce à un _____.
 L'émulsifiant le plus connu est : _____.
 Cet émulsifiants va créer des sortes de liens entre l'huile et l'eau.
 En général, les huiles de la margarine sont d'origine _____.

C'est pourquoi le beurre est d'origine _____ (le lait) et la margarine d'origine _____ (huiles)...

DIFFERENTES HUILES DANS LA MARGARINE :

Quelques huiles qui peuvent composer la margarine :

- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,
- _____,

INGREDIENTS COMPLEMENTAIRES :

La margarine contient jusqu'à 4 types d'ingrédients complémentaires :

- _____ :
Il est incorporé à dose variable.
Il facilite la conservation et améliore le goût.
- _____ :
Il accentue la caramélisation de la pâte lors de la cuisson.
- _____ :
Réglementairement, la margarine en contient au moins 2 %.
Il joue le rôle de traceur pour le différencier du beurre
- _____ :
Ils stabilisent l'émulsion et permettent d'obtenir un produit aussi homogène que possible.
Le plus utilisé pour la margarine est la **lécithine de soja**.

DIFFERENTES MARGARINES :

Comme pour le beurre, Il existe une grande variété de margarines.



- ◆ _____ (80% MG)
Elle comprend au moins 80% de matières grasses et 3% au maximum étant d'origine laitière.
- ◆ La margarine _____ (~60% MG)
Elle comprend entre 60 à 62 % de matières grasses et 3% au maximum étant d'origine laitière.
- ◆ La margarine _____ (~40% MG)
Elle comprend entre 39 à 41 % de matières grasses et 3% au maximum étant d'origine laitière. Elle est aussi appelée « minarine ».

RÔLES DES MATIÈRES GRASSES
DANS UNE PÂTE

Que ce soit la crème, le beurre ou la margarine, ces matières grasses :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

	VRAI	FAUX
Le Taux de matière grasse du beurre allégé est de 82 %		
La margarine contient 80 % de matière grasse		
Les émulsifiants contenus dans la margarine ont pour but de créer des liens entre l'eau et l'huile		
Les émulsifiants contenus dans le beurre ont pour but de créer des liens entre l'eau et le lait		
L'émulsifiant le plus connu est la lécithine de colza		
La crème et l'huile sont d'origine végétale.		
Le traitement thermique UHT c'est chauffé un produit à 115°C puis le refroidir a moins de 06°C		
On met du sucre dans une crème fouettée pour obtenir une crème chantilly.		
La crème double est plus épaisse car elle a le double de matière grasse.		

