

LES MATIÈRES COMPLÉMENTAIRES

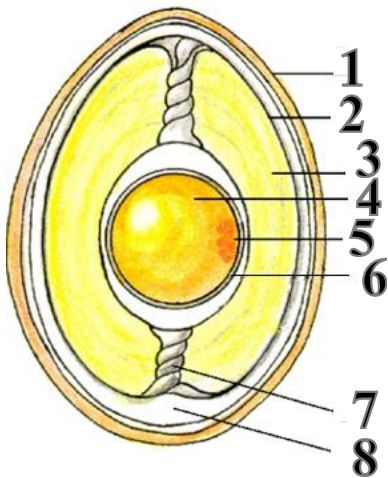
Les Oeufs

DÉFINITION



CONSTITUTION

L'oeuf comprend :



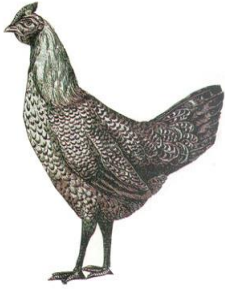
- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____

- _____
Sa couleur est influencée par l'alimentation de la poule mais est sans rapport direct avec sa valeur nutritive.
Il a un pouvoir émulsifiant*. *(pour faire une mayonnaise c'est le jaune d'œuf qui fait accrocher la moutarde et l'huile).
- _____
Cette substance visqueuse est constituée essentiellement d'eau et de protides.
- _____
Elle est percée de minuscules petits trous permettant à l'air de circuler à l'intérieur.
Cet air fait évaporer peu à peu l'eau du blanc d'œuf.
- _____
Cellule vitale renfermant l'ensemble des informations génétiques du futur embryon..
- _____
Elle est composée de 2 pellicules très fines qui séparent le blanc de la coquille.
Ces 2 pellicules sont séparées par une couche d'air.
- _____
Membrane contenant le jaune ou vitellus.
- _____
Elle se forme après la ponte et augmente avec le temps.
Elle participe à la durée de la conservation de l'œuf.
- _____
Filaments qui servent à maintenir le jaune au centre du blanc dans l'œuf.

RÔLES DE L'ŒUF DANS UNE PÂTE

Dans notre métier, on utilise principalement des œufs pour la fabrication de viennoiseries comme le pain au lait, la brioche ou encore pour la **dorure**.

L'œuf dans la pâte :



PRÉCAUTIONS D'USAGE

L'œuf est un produit sensible. Il est donc important de prendre certaines précautions pour éviter tous risques de contaminations.

- ---
- ---
- ---
- ---

FRAÎCHEUR ET CONSERVATION

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

A SAVOIR :

Sur les Œufs, nous retrouvons (*cochez la bonne case*) :

Une DDM (*Date de Durabilité Minimale*) ou Une DLC (*Date Limite de Consommation*)

Exercice N°01 :

Entourez dans la liste ci-dessous les composants faisant parti de l'œuf :

- Coquille calcaire
- Membrane coquillère
- Amande farineuse
- Chalazes
- glucose
- Jaune
- Blanc
- Chambre à air
- Vitelline
- Amidon
- Germe

Exercice N°02 :

Répondez aux questions suivantes :

Quelle est la partie de l'œuf qui contient le plus d'eau ?

Quelle est la partie de l'œuf qui coagule (durcie) à partir de 60°C ?

A quoi servent les chalazes ?

Citez les deux parties de l'œuf où l'on retrouve le plus de microbes :

Quelle est l'utilité du germe ?

Que veut dire : le jaune d'œuf a un pouvoir émulsifiant ?
