

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.1

Les matières grasses





LES MATIERES GRASSES

DEFINITION:

➤ Le groupe des corps gras utilisés en cuisine rassemble différentes matières grasses dont les origines peuvent être classées.

3 ORIGINES

ANIMALE

Beurre, saindoux, graisse de bœuf, d'oie, de canard, graisses adaptées aux fritures profondes et aux pâtisseries industrielles

VEGETALE

Arachide, colza, olives, maïs, noix, soja, végétaline, palme, graisses adaptées aux fritures et assaisonnements.

MIXTE

Les margarines standards à base d'huiles végétales et de graisses de poissons.

ATTENTION ! Les corps gras sont présents dans l'alimentation sous deux formes.

- 1) - Les corps gras faisant partie de la composition chimique des aliments sont des "**matières grasses invisibles**".
Exemples: Viandes de porc, de mouton, jaunes d'œufs, foie gras, cacahuète, olive.
- 2) - Les corps gras introduits au cours de certaines préparations sont appelés des "**matières grasses ajoutées**".
Exemples: Sauces à base de crème et de beurre, pâtisseries et entremets

TEMPERATURES CRITIQUES



LE POINT DE FUSION

C'est le moment où la matière grasse passe de l'état solide à l'état liquide ou inversement.



LE POINT DE FUMEE

C'est le moment où la matière grasse commence à brûler. Elle dégage alors de l'acroléine



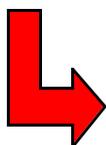
LE BEURRE

DEFINITION :

➤ La dénomination beurre est réservée au produit obtenu par barattage de la crème de lait pasteurisée et maturée.

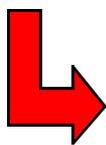
Il faut environ 22 litres de lait pour faire 1 kg de beurre.

FABRICATION DU BEURRE



**Ecrémage du lait.
Pasteurisation de la crème.
Maturation.
Barattage.
Lavage.
Malaxage.**

CLASSIFICATION



- Beurre fermier.
- Beurre laitier.
- Beurre pasteurisé.
- Beurre salé.
- Beurre demi-sel.
- Beurre d'appellation d'origine contrôlée.
- Beurre aromatisé.
- Beurre concentré ou Beurre pâtissier.
- Beurre d'intervention ou Beurre de Noël

CONSERVATION:

- La température maximale de conservation est de + 6°C. Selon les types de beurre, la durée de conservation est variable :

- 6 à 8 jours pour le beurre fermier.
- 10 jours pour le beurre laitier non pasteurisé.
- 6 semaines pour le beurre pasteurisé.

- L'altération du beurre se remarque par sa couleur prononcée, de légères marbrures, une odeur et saveur légèrement piquantes : (beurre rance).

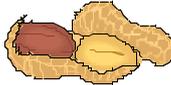
ATTENTION:

- Le point de fumée du beurre étant peu élevé, son utilisation dans les cuissons est limitée.



LES MATIERES GRASSES

TEMPERATURES CRITIQUES DES CORPS GRAS

PALME 	TOURNESOL 	ARACHIDE 	MARGARINE 	BEURRE 	 T°c
---	---	--	---	--	--

