

Les corps gras

LE BEURRE

DÉFINITION

Le beurre désigne une émulsion de type eau dans la matière grasse : une toute petite quantité d'eau est parsemée dans une grande quantité de matière grasse. Il est produit par barattage, c'est-à-dire secouage énergique de la crème afin de séparer les grains de matière grasse du babeurre (ou petit lait). Attention! Les appellations «beurre» et «au beurre» sont réglementées : elles sont réservées aux préparations élaborées exclusivement à partir de beurre, sans autre matière grasse.

TYPES DE BEURRES, UTILISATIONS ET CONSERVATION

Beurres ménagers :

- **Beurre cru** : réalisé à partir de lait ou de crème crue non pasteurisée.
 - Crèmes à base de beurre et sans cuisson.
 - Conservation de +2 à +4 °C pendant 6 à 8 semaines.
- **Beurre fin** : réalisé à partir de crème pasteurisée, dont 30% au maximum ont pu être surgelés.
 - Préparations sans travail au rouleau ou laminoir.
 - Conservation de +2 à +4 °C pendant 60 jours.
- **Beurre extra-fin** : réalisé à partir de crème pasteurisée non surgelée, 72 h maximum après la collecte du lait ou de la crème et 48 h après l'écémage.
 - Goût de qualité pour toutes pâtisseries.
 - Conservation de +2 à +4 °C pendant 60 jours.

Mais aussi : beurre allégé (41 à 65% de M.G.), demi-beurre (41% de M.G.), beurre demi-sel (0,5 à 3% de sel), beurre A.O.C.

Beurres professionnels :

- **Beurre sec** : contenant beaucoup d'acides gras saturés (solides), son point de fusion est élevé, supérieur à 32 °C. Il s'agit de beurres d'hiver, de l'Est, des Charentes et d'Échiré.
 - Pâtes feuilletées, brioches.
- **Beurre gras** : contenant beaucoup d'acides gras insaturés (liquides), son point de fusion est bas, inférieur à 32 °C. Il s'agit de beurres d'été, bretons et normands.
 - Crèmes, biscuits.

- **Beurre fractionné** : les acides saturés et insaturés ont été séparés pour modifier le point de fusion. Quatre sortes sont commercialisées, chacune étant adaptée à une unique utilisation : spécial feuilletage, viennoiserie, brioche et garniture.
 - Conservation de +2 à +4 °C pendant 2 à 3 mois.
- **Beurre concentré (99,9% de M.G.)** : réalisé à partir d'un lait déshydraté. Son goût et sa forte teneur en M.G. nécessitent de réduire sa quantité de 15%.
 - Conservation de +14 à +18 °C pendant 9 mois.
- **Beurre tracé** : il est additionné d'un colorant jaune orangé ou aromatisé de vanilline.
 - Pâtes, crèmes.
- **Beurre liquide** : il a été clarifié (les éléments solides non gras et le petit lait ont été ôtés) et se présente sous forme liquide.
 - Petits fours, cakes, préparations au chocolat.
 - Conservation de +4 à +18 °C pendant 1 an et 3 mois après ouverture.

ÉTIQUETAGE

Mentions obligatoires pour la commercialisation :

- date limite de consommation (D.L.C.),
- poids net,
- tampon de la marque de salubrité (marque de forme ovale comprenant le code du pays de production, le département, le numéro d'INSEE, le numéro d'établissement dans la commune et le sigle de l'Union européenne),
- valeurs nutritionnelles,
- nom et adresse du fabricant,
- éventuellement l'A.O.C.

RÔLES

- **Il est agent de saveur** : il fixe les odeurs, relève les saveurs et adoucit l'amertume.
- **Il est agent de texture** : il apporte du moelleux, du fondant, de l'onctuosité, du croustillant et de la friabilité aux préparations.
- **Il est agent de coloration** : il apporte une couleur blonde aux pâtes (le lactose et les protéines brunissent à la cuisson) et permet de blanchir certaines préparations.
- **Il est agent isolant** : enrobant les grains d'amidon, il imperméabilise la farine.

- **Il est agent graissant :** il enrobe les produits et permet l'antiadhésion de la pâte au moule lors de la cuisson.

UTILISATIONS

- **Malaxé** à la main ou au rouleau, pour gagner en élasticité.
→ *Pâtes.*
- **Pommade**, c'est-à-dire ramolli à température ambiante ou travaillé à la spatule ou au fouet, pour éviter les grumeaux, pour donner de l'onctuosité et du fondant.
→ *Pâtes, crèmes.*
- **Fondu** à feu doux, sans coloration, pour éviter le dessèchement et assurer du moelleux.
→ *Pâtes, beurrage des moules.*
- **Manié**, c'est-à-dire ajouté à de la farine.
→ *Feuilletage inversé, liaison des sauces.*

CARACTÉRISTIQUES D'UN BON BEURRE

- **Son aspect :** le beurre doit être d'une couleur uniforme (la couleur peut varier selon la région ou la saison), sans marbrures, et ne doit pas montrer de suintements d'eau ou paraître poreux.
- **Son odeur :** le beurre doit avoir une odeur fraîche et fine et non pas de rance ou de cuit.
- **Sa saveur :** le goût du beurre doit être agréable, pur et non pas acide, rance ou proche de celui du fromage, de la levure ou du poisson.
- **Sa texture :** le beurre doit être ferme, facile à tartiner et non pas cassant, friable, granuleux ou collant.

CONSERVATION

- À l'abri de la chaleur, de la lumière et de produits odorants (le beurre absorbe les odeurs).
- À bonne température dans l'emballage d'origine ou sous film alimentaire.
- Il peut être congelé afin d'être conservé plusieurs mois.

LA MARGARINE

DÉFINITION ET LÉGISLATION

Tout comme le beurre, la margarine désigne une émulsion de type eau dans la matière grasse : elle doit être composée d'au moins 80% de matières grasses, dont 3% d'origine laitière tout au plus. La margarine «allégée» doit être composée de 60 à 63% de matières grasses, dont 3% d'origine laitière tout au plus. La margarine «à faible teneur en matières grasses» doit être composée de 39 à 41% de matières grasses, dont 3% d'origine laitière tout au plus.

Ces contraintes sont imposées par un décret européen (règlement CEE n° 2991/94) concernant la fabrication et la vente des mélanges de matières grasses d'origines végétales et animales.

COMPOSITION ET FABRICATION

La margarine est élaborée à partir de quatre étapes :

- **L'émulsion (mélange)** de deux parties ; une phase grasse (80%) : mélange d'huiles végétales concrètes (palme, coprah, etc.), fluides (arachide, tournesol, soja, etc.), ou bien animales (poisson, saindoux, etc.), et une phase aqueuse (20%) : mélange d'eau bactériologique pure et/ou de lait écrémé pasteurisé, d'additifs (sel et sucre, sous forme de glucose, lactose ou sirop de sucre inverti), d'arômes, d'antioxydants, de conservateurs.
- **La stabilisation** de la margarine sous l'action du froid.
- **Le malaxage** pour homogénéiser jusqu'à l'obtention de la bonne consistance.
- **Le conditionnement** : mise en paquets ou pots de la margarine, puis maturation de 8 jours à 15°C et de 8 autres jours à 8°C.

TYPES ET UTILISATIONS

- **Margarine pâtissière :** pour les feuilletages, pâtes levées feuilletées (croissants, pains au chocolat, etc.), pâtes levées (brioches, cakes, pâtes sablées, salées et sucrées, etc.) et garnitures (crèmes, mousselines, etc.)
- **Margarine de cuisine :** de qualité supérieure, destinée à une utilisation à cru, fondue dans les sauces ou à la cuisson.
- **Margarine végétale :** composée exclusivement d'une ou plusieurs huiles végétales.
- **Margarine standard :** de qualité moindre, non utilisée par les professionnels.
- **Margarine à tartiner :** texture souple. Attention ! Ne faites pas bouillir de la margarine destinée à graisser un moule. Surveillez également le mélange farine-margarine, qui rancit très rapidement.

CONSERVATION ET STOCKAGE

- Dans son emballage d'origine.
- Au réfrigérateur et, si nécessaire, au congélateur.
- Sans brusques variations de température.
- À l'abri de la lumière, de la chaleur et des produits odorants.

LA CRÈMEDÉFINITION

La crème est la matière grasse remontant à la surface du lait, ou obtenue par centrifugation du lait dans une écrémeuse.

APPELLATIONS

- **« Crème »** : issue du lait de vache, elle comprend au minimum 30% de M.G.
- **« Crème fraîche »** : crue ou pasteurisée, elle est conditionnée dans les 24 h sur le lieu de production.

COMMERCIALISATION

Appellation	Traitement thermique	Présentation	Conservation
Crème crue	Aucun.	Liquide et douce.	7 jours à +6°C après conditionnement.
Crème fraîche liquide ou crème fleurette	Pasteurisée de 85 à 90°C pendant 15 à 20 s, puis refroidie rapidement.	Liquide et douce.	15 jours à +4°C après conditionnement. Consommation immédiate après ouverture.
Crème fraîche épaisse ou crème double	Pasteurisée, maturée, puisensemencée de ferments lactiques.	Épaisse et acide.	30 jours entre +4°C et +6°C après conditionnement. 48 h après ouverture.
Crème liquide	Stérilisée à 115°C pendant 15 à 20 min, puis refroidie.	Liquide. Ne peut prétendre à l'appellation crème fraîche.	8 mois à moins de +18°C. 48 h à moins de +6°C après ouverture.
Crème U.H.T.	Stérilisée à 150°C pendant 2 à 3 s, puis refroidie rapidement.	Liquide. Ne peut prétendre à l'appellation crème fraîche.	4 mois à moins de +18°C. 48 h à moins de +6°C après ouverture.
Crème légère	Pasteurisée ou stérilisée. Taux de M.G. entre 12 et 30%.	Liquide ou épaisse.	48 h à +6°C après ouverture.
Crème d'Isigny (A.O.C.)	Pasteurisée. Taux de M.G. à 35%.	Épaisse et acide.	30 jours entre +4°C et +6°C après conditionnement. 48 h après ouverture.
Crème à fouetter	75% de crème légère ou de crème. Ajout de certains additifs autorisé.	Liquide.	48 h à +6°C après ouverture.
Crème sous pression, en bombe	Pasteurisée ou stérilisée. Ajout de stabilisateurs limité à 0,1%.	Dans les récipients étanches : le gaz provoque le foisonnement de la crème.	1 mois à +6°C après ouverture.

- **« Crème légère »** : elle comprend 12 à 30% de M.G.

- **« Chantilly »** : fouettée, elle comprend un minimum de 30% de M.G. et est additionnée de saccharose et éventuellement de matières aromatiques naturelles.

FABRICATION

- Réception du lait entier, puis refroidissement à +4°C et stockage.
- Écrémage : réchauffage du lait entre 45 et 55°C pour séparer la crème du lait dans une écrémeuse-centrifugeuse. L'écrémage peut aussi se faire de manière naturelle, en laissant la crème remonter à la surface au bout de 24 à 48 h.
- Obtention d'une crème douce liquide à 30% de M.G.
- Refroidissement et stockage à +6°C.
- Conditionnement pour la crème crue, ou différents traitements pour les autres types de crème (voir la rubrique « Commercialisation » ci-après).

ÉTIQUETAGE

Mentions obligatoires pour la commercialisation :

- dénomination du produit,
- teneur en matières grasses,
- poids net,
- date limite de consommation (D.L.C.),
- mentions d'additifs (saccharose, ferments lactiques, arômes stabilisateurs).

UTILISATIONS

- **Elle est agent de saveur** : sa matière grasse fixe les arômes, la crème liquide est adoucissante et l'acidité de la crème épaisse tranche avec les préparations sucrées.
- **Elle est agent de coloration** : elle blanchit les préparations ou les brunit lors de la cuisson.
- **Elle est agent de texture** : elle apporte du velouté et de l'onctuosité.
- **Elle est agent de liaison** : elle homogénéise certaines préparations, notamment les sauces.
- **Elle est agent de foisonnement** : elle apporte de la légèreté aux préparations et mousses lorsqu'elle est fouettée.

CARACTÉRISTIQUES D'UNE BONNE CRÈME

- **Sa couleur** : la crème doit être d'une couleur uniforme, d'un blanc éclatant.
- **Sa saveur** : la crème doit avoir un bon goût de lait.
- **Son odeur** : la crème ne doit pas dégager d'odeur soutenue.
- **Sa texture** : liquide, onctueuse ou épaisse, selon la crème achetée.

LES HUILES

Les huiles alimentaires sont des matières grasses extraites des graines ou fruits de plantes, ou bien de la fonte de tissus d'animaux.

FABRICATION

Les huiles sont majoritairement produites par pression à chaud ou, pour les huiles d'olive et de noix, à froid. Différentes étapes se succèdent :

- **Le stockage des graines** provenant du monde entier sur les lieux des industries utilisatrices (huileries, margarineries, etc.).
- **Le nettoyage, le triage et le décorticage des graines.**
- **La trituration** : le broyage, le réchauffage et le pressage des graines. Obtention d'une huile brute et de tourteaux gras (résidus solides) contenant encore jusqu'à 12% d'huile.

- **L'extraction** de l'huile contenue dans les tourteaux.
- **Le raffinage** : neutralisation, décoloration et désodorisation afin d'obtenir une huile limpide, incolore et stable, à savoir l'huile raffinée.
- **Le conditionnement** : mise sous emballage de l'huile pour sa conservation.

TYPES D'HUILES ET COMPOSITION

- **Fluides** : elles deviennent liquides à partir de 20°C (huile d'arachide, olive, tournesol, soja, colza, pépins de raisin, germes de maïs).
- **Concrètes** : elles deviennent solides à partir de 20°C (huile de palme, palmiste, coprah, c'est-à-dire noix de coco).

Elles se composent de 95 à 98% de triglycérides (lipides) et de constituants mineurs (acides gras libres, pigments, etc.).

APPELLATIONS ET ÉTIQUETAGE

Le décret du 12 février 1973 contrôle les appellations des huiles, portées sur les étiquettes :

- **«Huile vierge de»** : si l'huile est exclusivement obtenue par pression à froid et filtration, sans traitement chimique.
- **«Huile de»** : si l'huile provient d'un seul fruit ou graine et a subi des opérations de raffinage.
- **«Huile végétale»** : si l'huile est composée d'un mélange d'huiles raffinées. Les composants et proportions doivent figurer sur l'étiquette, par ordre d'importance décroissant.

Les utilisations possibles doivent également figurer sur l'étiquette :

- **«pour friture et assaisonnement»** si l'huile résiste aux hautes températures,
- **«pour assaisonnement»** si l'huile ne doit être utilisée qu'à froid.

STOCKAGE ET CONSERVATION

- À l'abri de l'air, de la chaleur et de la lumière, dans un emballage opaque pour éviter l'oxydation et le rancissement.
- Protégées des variations de température.
- Hermétiquement fermées pour préserver leur saveur.