



PRÉPARATIONS POUR PÂTES JAUNES

Définition

Les « pâtes jaunes », qui comprennent par exemple les cakes, quatre-quarts et gâteaux similaires, génoises, font partie des bases de la pâtisserie. L'utilisation de mixes simplifie beaucoup le travail du professionnel, notamment pour les génoises et assimilés dont la fabrication peut être délicate. Les mixes pour génoises sont pour cette raison les plus répandus en pâtisserie, pour leur apport technologique.

Composition

Des premières « poudres à biscuit » composées essentiellement d'amidon et de poudre à lever, qui avaient pour fonction d'alléger la génoise, on est arrivé à des mixes beaucoup plus complets et sophistiqués. Ils se composent :

- de sucre, farine et amidon,
- d'œufs en poudre parfois, mais on préfère souvent ajouter des œufs frais au moment du battage,
- d'émulsifiants pour favoriser l'incorporation d'air dans la masse pendant le battage,
- de poudre à lever pour le développement au cours de la cuisson,
- d'arômes et de colorants éventuellement.

Dans les autres préparations pour les pâtes jaunes, on peut ajouter d'autres ingrédients comme des matières grasses, du cacao, des pépites, des fruits secs, des épaississants et gélifiants....

Procédés de fabrication

Les mixes se présentent sous forme de poudres. Le procédé de fabrication consiste en des mélanges d'ingrédients et d'additifs dosés avec précision et homogénéisés. **Chaque composant est sélectionné et dosé de manière à obtenir un effet optimum.** De nombreux tests en laboratoire sont nécessaires à leur mise au point.

Rôle et actions spécifiques

Avec les mixes génoises, le professionnel dispose à tout moment d'une base facile à mettre en œuvre qui garantit :

- une grande tolérance à l'utilisation quelle que soit la quantité à mettre en œuvre,
- des produits réguliers,
- une texture fine et soyeuse qui se prête bien à l'imbibage.

Le pâtissier peut faire face facilement à toute commande imprévue.

Grâce au bon équilibre du mélange farine/amidon, à l'action des émulsifiants et des poudres à lever, on incorpore en une seule fois tous les composants de base (par exemple mixe et œufs) dans la cuve du batteur-mélangeur et, en quelques minutes, on obtient une masse légère et stable. On aura donc gagné :

- en simplicité et en rapidité : plus de chauffage ni d'incorporation de la farine à la spatule en fin de battage,
- en tolérance : la masse peut attendre sans retomber ; plusieurs moules peuvent être remplis et enfournés à la fois par un même manipulateur, ce qui est difficile en méthode normale.

Dans le cas des mixes pour gâteaux du type quatre-quarts et dérivés et pour les cakes, ils permettent :

- de battre ensemble tous les composants de base
- d'éviter le rassissement grâce aux émulsifiants qui empêchent la rétrogradation de l'amidon
- de conserver le moelleux grâce aux enzymes, gélifiants et épaississants qui fixent l'eau dans la mie.
- d'éviter la chute des fruits à la cuisson dans les cakes grâce aux gélifiants et épaississants. Les mixes pour cakes permettront également au professionnel de proposer des recettes, saveurs ou textures originales tout en optimisant la conservation du produit fini.



PROPRIETES RECHERCHEES	COMPOSANTS DE BASE OU ADDITIFS PERMETTANT D'ACQUERIR CES PROPRIETES
Aération de la masse Foisonnement	Oeufs / Emulsifiants (par ex E471, E475, E477)
Stabilité de la pâte	Oeufs / Emulsifiants (par ex E471, E475, E477)
Développement au four	Emulsifiants - Poudre à lever
Volume	Emulsifiants - Poudre à lever / Optimisation du mélange farine/amidon
Moelleux de la mie Ralentir la rétrogradation de l'amidon Ralentir le dessèchement	Emulsifiants (par ex E471, E475, sorbitol) - Epaississants - Gélifiants : alginates, caroube - guar - gomme xanthane, etc. - Farine de soja - Matières grasses
Tenue des fruits dans la masse au cour de la cuisson	Epaississants - Gélifiants - Farine de soja

Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces mixes sont réglementés par le règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, ainsi que par le règlement (CE) n°1333/2008 relatifs entre autres aux additifs d'arômes.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AIT INGREDIENTS
- AXIANE MEUNERIE
- COMPLET
- CONDIFA S.A.S
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- EUROGERM S.A
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- MILLBÄKER
- PATISFRANCE PURATOS
- PHILIBERT SAVOURS S.A.S
- V. MANE FILS
- ZEELANDIA

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

