



FRUITS SECS

Définition

Les fruits secs sont des fruits dont la teneur en matière sèche est élevée (moins de 5% d'eau contre 30 à 50% pour les fruits frais). Ils sont généralement très riches en matières grasses (55 à 65%) et originaires des régions méditerranéennes ou tropicales. Ce sont les amandes, les noisettes, les noix, les noix de coco, les noix de pécan, les pignons de pin ... En pâtisserie, ils sont généralement utilisés travaillés, c'est-à-dire déjà décortiqués, émondés, sous forme de lamelles, de grains ou de poudres.

Composition

AMANDES

Sous le nom d'amandes, on entend l'amande du fruit de l'amandier (*Prunus amygdalus*), arbre originaire de l'Orient. Les deux principaux producteurs sont les Etats-Unis (Californie + de 400 000 tonnes/an) et l'Espagne (60 000 tonnes/an).

La production américaine est extensive, très structurée. Il existe trois principales variétés :

- le « Nonpareil » (amande de bouche),
- la « California » idéale pour le blanchissage et le travail,
- la « Mission » réservée à la fabrication des dragées.

Les amandes californiennes sont assez blanches, relativement régulières, d'un goût neutre, d'une teneur en matières grasses moyenne (48 à 50%, 50 à 59% sur amandes émondées blanchies).

La production espagnole est atomisée, les récoltes sont issues de petites exploitations. Il existe les variétés :

- « Planetas » et « Longuette » les meilleures pour la consommation en bouche,
- « Marconas » et « Valencia » pour les amandes effilées et en poudre.

Les amandes espagnoles sont plus grosses, riches en matières grasses (55%), plus goûteuses que les amandes américaines, elles sont aussi moins régulières.

NOISETTES

Les principaux pays producteurs sont la Turquie, l'Italie, l'Espagne. Les variétés utilisées en pâtisserie-confiserie sont :

- « Tarragone » (Espagne)
- « Piémont » et « Romaine » (Italie),
- « Atcha-Kotcha » et « Ordu », « Levantine » (Turquie).

Les variétés Romaine, Piémont, Atcha Kotcha ou Levantine sont de qualité équivalente aux fameuses noisettes Romaine d'Italie. La noisette renferme 60% de matières grasses et rancit plus facilement que l'amande.

NOIX, NOIX DE COCO, NOIX DE PECAN, PIGNONS DE PIN

La noix est généralement produite en France, dans le Périgord par exemple. On trouve également aujourd'hui des noix d'origine chinoise. La noix se consomme en pâtisserie en cerneaux ou en demi-cerneaux. La production de brisures et « invalides » est réservée aux pains spéciaux. La noix contient 68% de matières grasses.

La noix de coco provient de Côte d'Ivoire, de l'île de Ceylan (Sri Lanka) ainsi que des Philippines, premier exportateur mondial. Elle est commercialisée en pâtisserie sous l'appellation « Noix de coco râpée » : c'est l'albumen, partiellement dégraissé ou non, du fruit du cocotier, de la famille des palmiers qui donne également la graisse de coprah. Elle contient 38,5% de matières grasses et 46% de sucre total. Les matières grasses qu'elle contient ne rancissent pas mais saponifient (goût de savon).

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



La noix de Pécan provient des Etats-Unis. Le fruit décortiqué est le pacane. Largement cultivée et développée aux Etats-Unis, la pécan est un ingrédient essentiel de la pâtisserie américaine. Très riche en matière grasse (71%), elle est ambrée et a un goût plus neutre que la noix. Son introduction en France est récente.

Les pignons (45% de matières grasses) sont les amandes des graines du Pin parasol ou du Pin pignon, formant de véritables forêts en Grèce, en Italie et dans le Tyrol du sud. Bien que, légèrement torréfiés, ils soient d'un goût agréable, leur emploi est encore peu courant en France.

Procédé de fabrication

Les fruits secs travaillés sont essentiellement les amandes, les noisettes et la noix de coco.

AMANDES ET NOISETTES

Les amandes et noisettes sont décortiquées sur le lieu de récolte. Arrivés à l'usine du fabricant, les fruits sont d'abord triés afin d'éliminer les corps étrangers (métaux, pierres,..) et les fruits abîmés et rancis. Ils sont ensuite émondés ou blanchis : plongés dans l'eau bouillante, ils sont frottés et passés dans un tunnel à air chaud pour les sécher et entraîner les peaux ramollies. Ils sont ensuite effilés, hachés, râpés, transformés en bâtonnets fins. La poudre d'amande blanchie (émondée) ou grise (brute) mélangée avec du sucre donne du « tant pour tant » blanchi ou non blanchi.

NOIX DE COCO RAPEE FINE

L'amande ou albumen de coco est desséchée puis dépelliculée, enfin découpée en copeaux et pulvérisée grossièrement à l'aide de jeux de scies circulaires. La poudre est ensuite portée en séchoir à air chaud, à une température de 80°C. L'humidité originelle tombe alors de 50 à 5%.

Précaution d'emploi

Les fruits secs travaillés étant très riches en matière grasse, ils sont sensibles à l'oxydation, c'est-à-dire au rancissement. Il est donc conseillé de les conserver dans leur emballage à l'abri de l'air et de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Position réglementaire

Il n'existe à ce jour aucune réglementation française ou européenne sur les fruits secs en pâtisserie. Cependant, il est à noter qu'il convient de rester particulièrement vigilant quant à l'achat de poudres d'amandes qui peuvent contenir noisettes, amandons d'abricot, et autres substituts de l'amande de l'amandier.

La dénomination amande en pâtisserie est en effet réservée à l'amande de l'amandier (*Prunus amygdalus*) et la confection de frangipane à base de poudre d'amandes qui n'est pas constituée à 100% d'amande de l'amandier peut être considérée comme frauduleuse. Il convient donc de s'assurer de la parfaite conformité de la poudre d'amandes en demandant au fabricant un certificat assurant une composition de sa poudre d'amandes à 100% d'amandes de l'amandier et non déshuilées.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AXIANE MEUNERIE
- CSM FRANCE
- EUROGERM S.A.
- LOUIS FRANCOIS
- PANEMEX
- PATISFRANCE PURATOS
- PHILIBERT SAVOURS S.A.S

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





LE GLUTEN

On peut extraire les protéines insolubles de la farine de blé et les commercialiser sous forme de poudre : c'est le gluten. Il est considéré comme un composant de base des farines ou de la panification.

Pour augmenter la force boulangère des blés de panification courante, dans certains cas, il remplace depuis plusieurs années les blés de force.

Définition

Les protéines du gluten sont un mélange de gliadines plutôt extensibles et de gluténines plutôt tenaces qui après hydratation donnent les propriétés viscoélastiques à la pâte. Leur proportion dans le gluten lui donne ses caractéristiques rhéologiques.

Seules les protéines du blé et de l'épeautre sont capables de former du gluten.

Composition

Les glutens ne sont pas tous de qualité équivalente. Les blés ou les farines dont ils sont issus et le procédé d'extraction (en particulier le séchage) conditionnent leurs caractéristiques.

Les analyses chimiques permettent de définir leur composition.

Les essais alvéographiques ou de panification en mélange avec une farine ou de l'amidon permettent de définir leur qualité d'usage.

COMPOSITION DU GLUTEN (% exprimé sur la matière sèche)	
Protéines	75 à 80%
Glucides	15 à 17%
Lipides	5 à 8%
Matières minérales	de 0,6 à 1,2%

Procédé de fabrication

La technique la plus utilisée est le procédé Martin.

Le procédé d'extraction / séchage doit être doux afin de préserver au mieux les propriétés viscoélastiques du gluten.

Rôle et actions spécifiques

Les propriétés d'élasticité, de ténacité et d'extensibilité du gluten sont utilisées pour renforcer les farines dans des utilisations spécifiques.

- Il augmente l'hydratation de la pâte car il est capable de fixer environ deux fois son poids d'eau.
- Il augmente la tenue au pétrissage au boulage et au façonnage.
- Il permet une meilleure rétention gazeuse au cours de la fermentation, en particulier l'apprêt.

Utilisations

EN PANIFICATION COURANTE

Il renforce les pâtes soumises à un procédé particulier : pousse contrôlée, surgélation, process industriel...

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



EN PANIFICATION SPECIALE ET FINE

Il est utilisé pour renforcer les pâtes fragilisées par la présence de son, de farines ou de graines de céréales secondaires ou d'autres espèces, de sucre, de lait, de matières grasses... Il est le composant important des pains au gluten qui doivent légalement contenir 20% de protéines exprimés par rapport à la matière sèche du produit cuit.

EN PATISSERIE

Il est peu employé puisque l'on recherche des farines pauvres en gluten. Cependant, le cas de pâtisseries feuilletées peut faire exception.

Position réglementaire

Le gluten n'est pas un additif mais un composant de base constituant naturel des farines. Il peut être utilisé sans limitation de dose, en boulangerie (y compris dans le pain de tradition française), en viennoiserie et en pâtisserie. Le meunier peut ajouter du gluten à ses farines (Arrêté du 18.06.1969) Remarque : Il existe un gluten solubilisé par voie enzymatique utilisé pour ses propriétés d'extensibilité sur les pâtes, dans la panification spéciale et fine.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- BÖCKER FRANCE
- EUROGERM S.A.
- GEMEF INDUSTRIES
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- LOUIS FRANCOIS
- MILLBÄKER

syfab

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

