



## PÂTES D'AMANDE

L'ancêtre de la pâte d'amande serait apparue au VIII<sup>e</sup> siècle en Orient où cette confiserie de luxe, à base de miel et d'amandes, était réservée aux palais princiers. Associée à des raisins secs et de l'eau de rose, on lui attribuait des pouvoirs aphrodisiaques, ce qui la fit surnommer longtemps « la confiserie du harem ». On lui reconnaissait, de plus, des pouvoirs nutritifs pour le corps et le cerveau ; elle faisait donc partie des médicaments prescrits alors par la médecine.

### Définition

La pâte d'amande est définie couramment en France de la façon suivante : *une pâte cuite ou crue, au goût d'amande, préparée uniquement avec des amandes 100 % pur fruit de l'amandier (sans retrait ni adjonction d'aucune sorte), appelé Prunus amygdalus, amandes décortiquées et mondées ou non, à 6 % d'humidité naturelle, qui peut contenir un taux d'amandes amères autorisé par la législation actuelle < 5 % du poids total des amandes.* L'utilisation de toute autre variété d'amandes est exclue ainsi que tout autre produit de substitution (soja, etc.) La pâte d'amande peut être aromatisée et/ou colorée.

On distingue quatre principaux types de pâtes d'amande définis par le pourcentage d'amandes qu'ils contiennent :

- 20 % à 33 % d'amandes : pâte d'amande décor
- 33 % à 50 % d'amandes : pâte d'amande confiseur
- 50 % et plus d'amandes : pâte d'amande supérieure
- 66 % d'amandes : pâte d'amande suprême.

On peut trouver d'autres types de pâtes qui sont constituées de sucre et divers composants de base (lentilles, graines de soja, amandons d'abricot, etc.).  
*en complément, cf. « fruits secs ».*

### Procédé de fabrication

Il existe deux types de procédés de fabrication :

- **à chaud** : les amandes fraîchement émondées et le sucre sont finement broyés puis cuits dans des bassines rotatives en cuivre ou cuiseurs. Une fois cuite, la pâte est mûrée avant d'être diluée ou non. On obtient une pâte fine et souple, qui se conserve longtemps (plusieurs mois emballage fermé).
- **à froid** : les amandes émondées, le sucre et le blanc d'œuf sont broyés dans des mélangeurs ou mixeurs à couteau. La pâte d'amande à froid ne se conserve pas longtemps et doit donc être consommée rapidement.

### Composition

La pâte d'amande peut se composer, en plus du fruit tel que défini plus haut, des ingrédients suivants :

- sucres : saccharose, sirop de glucose, sucre inverti, fructose
- stabilisants : sorbitol et/ou glycérol,
- conservateur, dont sorbate de potassium,
- enzymes alimentaires,
- colorants,
- édulcorants,
- arômes
- eau.

D'autres agents de texture peuvent être incorporés dans la composition à condition que leur taux soit < à 1 % du poids total (amidon par exemple).



## Précautions d'emploi

La pâte d'amande est un produit sensible, sujet à la fermentation et à la moisissure. Afin d'assurer sa bonne conservation, la pâte d'amande sera stockée dans un endroit frais et sec, dans un emballage bien fermé, afin d'éviter son dessèchement.

Si la pâte est trop malaxée, elle risque de déshuiler. Elle ne doit pas être trop travaillée.

## Rôle et actions spécifiques

TYPES DE PÂTES D'AMANDE (*)	CARACTERISTIQUES	APPLICATIONS
20% à 33% d'amandes (pâte d'amande décor)	<ul style="list-style-type: none"><li>• fine onctueuse</li><li>• délicatement parfumée au palais</li><li>• très malléable</li><li>• ne doit pas présenter de grain</li><li>• se lamine facilement</li><li>• ne croûte pas</li><li>• ne ramollit pas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• modelage de décor</li><li>• masquage d'entremets</li></ul>
33% à 50% d'amandes (pâte d'amande confiseur)	<ul style="list-style-type: none"><li>• goût plus puissant</li><li>• malléable</li><li>• excellente tenue au froid et dans le temps</li><li>• ne doit pas présenter de grain</li><li>• doit se raffermir sans craquer ni durcir</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• confiserie, petits fours, macarons, cakes</li><li>• fruits déguisés, confection d'intérieurs de bonbons chocolats</li></ul>
> 50% d'amandes (pâte d'amande supérieure)	<ul style="list-style-type: none"><li>• saveur puissante</li><li>• facile d'emploi</li><li>• conserve tenue et goût</li><li>• onctuosité après passage au four</li><li>• ne doit pas "déshuiler"</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• confiserie haut de gamme, etc.</li></ul>
66% d'amandes (pâte d'amande suprême)		<ul style="list-style-type: none"><li>• confiserie haut de gamme</li></ul>

(\*) suivant le pourcentage d'amandes qu'elles contiennent

## Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces produits 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 destinées à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires](#).

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AXIANE MEUNERIE
- CONDIFA SAS
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- PATISFRANCE PURATOS
- ZEELANDIA

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

