



PRÉPARATIONS POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES

Crèmes pâtisseries, mousselines, crème au beurre, chiboust, chantilly, bavarois, mousses sont les principales garnitures utilisées en pâtisserie. Les recettes de mise en œuvre de la plupart de ces garnitures sont délicates et longues. C'est pourquoi, de plus en plus de professionnels de la boulangerie-pâtisserie utilisent des mixes caractérisés par leur rapidité de mise en œuvre.

Définition

Les préparations pour crèmes pâtisseries et autres garnitures sont des mélanges contenant tous les ingrédients ou presque nécessaires à la préparation de la garniture. Ces mixes permettent une mise en œuvre rapide du produit fini, et une fiabilité dans la répétabilité de la recette.

Il existe 2 types de préparation :

- **Avec remise en œuvre à chaud** (cuisson à la casserole ou au pasteurisateur par exemple) : le procédé et les caractéristiques organoleptiques sont proches d'une recette traditionnelle. Du lait, du sucre et des œufs sont ajoutés à la poudre à crème. Le mélange est porté à ébullition, de manière à obtenir la texture voulue.
- **Avec remise en œuvre à froid** : le mixe pour crème est mélangé à de l'eau ou du lait, pour obtenir un produit prêt à l'emploi. Il existe des versions avec 100% de matière grasse laitière, ou des versions avec un mélange de matière végétale et laitière. Dans le cas d'une remise en œuvre avec du lait frais, il est possible de ne pas avoir de matière laitière dans le mixe mais uniquement du sucre, de l'amidon, des gélifiants, de l'arôme et du colorant. En fonction de la composition et du type de matière grasse utilisée, la dénomination de la préparation sera différente (*cf. ci dessous chapitre Position réglementaire*).

Composition

Les mixes pour crèmes pâtisseries et autres garnitures peuvent contenir les ingrédients suivants (selon le type de préparation) :

- Lait ou dérivés laitiers
- Farine
- Amidons
- Sucre
- Matières grasses butyriques et/ou végétales
- Ovo-produits
- Additifs
 - Gélifiants, affermissants, stabilisants et épaississants
 - Emulsifiants
 - Colorants
 - Amidons modifiés
- Arômes

La composition des préparations pour crèmes pâtisseries différera selon la remise en œuvre.

Procédés de fabrication

Selon les types de préparations, la fabrication fait appel à des procédés :

- de mélange de matières premières pulvérulentes
- traitement thermique pour les préparations prêtes à l'emploi.





Rôle et actions spécifiques

C'est en associant les fonctionnalités de chacun des ingrédients qu'il est possible de proposer des préparations permettant la fabrication de produits finis ayant des propriétés différentes.

PROPRIETES RECHERCHEES	INGREDIENTS PERMETTANT AUX PREPARATIONS DE PRESENTER CES PROPRIETES
Mélange à froid	Amidon Farines fonctionnelles
Epaississant, gélification, texture	Epaississant (ex : carraghénane) Gélifiant (ex : alginate) Lait/dérivés laitiers, Protéines lactiques Amidon modifié Farines fonctionnelles Ovo-produits Poudres à lever (ex : pyrophosphate)
Stabilité au stockage, Absence de synérèse	Amidon modifié, Epaississant - Gélifiant
Stabilité au cisaillement	Amidon modifié, Epaississant
Stabilité à la surgélation et à la décongélation	Amidon modifié, Epaississant Stabilisant (ex : alginate, xanthane) Ovo-produits
Goût	Arômes Sucre Lait/dérivés laitiers Ovo-produits
Foisonnement, incorporation d'air	Emulsifiants
Onctuosité	Emulsifiants Matières grasses Lait/dérivés laitiers Protéines lactiques Ovo-produits

Ces mixes permettent de :

- simplifier la mise en œuvre
- améliorer la stabilité de la garniture
- garantir un goût et une texture reproductible
- réduire le temps de préparation
- réduire le risque microbiologique
- faciliter le stockage.

Mise en œuvre des préparations

Plusieurs types de préparations sont aujourd'hui commercialisés pour répondre aux besoins de professionnels de la boulangerie-pâtisserie :

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



- des préparations en poudre (mixes) nécessitant soit l'ajout d'eau ou de lait froid, soit l'incorporation de plusieurs ingrédients de base (lait, sucre, œufs...). Dans ce dernier cas la mise en œuvre de la crème nécessite un passage en cuisson.
- des préparations liquides, prêtes à l'emploi (UHT ou fraîches), ou pouvant nécessiter l'ajout d'un ou plusieurs composants de base et le mélange de l'ensemble.

	PREPARATION NECESSITANT UN MELANGE A CHAUD	PREPARATION NECESSITANT UN MELANGE A FROID	PREPARATION PRÊTE A L'EMPLOI
Facilité et rapidité de mise en oeuvre	+	++	+++
Risque bactériologique	+++*	+	+
Stabilité de la crème obtenue	++	+++	+++
Régularité des produits finis	++	++	+++

*en présence d'ovoproduits

Applications finales

Ces préparations permettent la fabrication de garniture pour tartes, pâtes à choux, millefeuilles, viennoiseries, la fabrication de mousselines,.... Si toutes les crèmes peuvent être aromatisées, les crèmes à froid supportent généralement mieux la congélation et les crèmes à chaud mieux la cuisson. Cela dépend également du produit de destination : par exemple une crème à chaud pour un flan nécessitant une texture lisse, et un crème à froid pour une viennoiserie nécessitant une texture plus « collante » pour les inclusions.

Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces mixes sont réglementés par le règlement (CE) n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires. Les additifs autorisés sont cités dans la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages du règlement (UE) n°1129/2011, correspondant à l'annexe II du règlement n°1333/2008. Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement (CE) n°1334/2008.

Le SYFAB, le SIAD (Syndicat des Industries Alimentaires Diverses), l'ATLA (Association de la Transformation Laitière française) et la DGCCRF sont parvenus à l'accord suivant sur les appellations possibles pour les préparations pour crème pâtisseries, en fonction de leur composition :

1.Appellation "Préparation pour crème pâtissière traditionnelle"

Préparation destinées à être reconstituée avec du lait ne contenant ni additifs ni matière grasse végétale.

2.Appellation "Préparation pour crème pâtissière" :

Préparation destinées à être reconstituée avec du lait.

Préparations destinée à être reconstituée avec de l'eau et qui contient plus de 2% de protéines laitières (*).

Appellation possible pour le produit fini : "à la crème pâtissière" et mention possible de "crème pâtissière" dans la liste des ingrédients.

Si ces préparations contiennent des matières grasses végétales :

- il faut rajouter la mention sur l'étiquetage
- et faire figurer la MGV dans la liste d'ingrédients.



3.Appellation "Préparation pour garniture pâtissière" :

Préparation destinée à être reconstituée avec de l'eau mais qui ne contient pas plus de 2% de protéines lactiques (*).

Pas d'utilisation du terme "crème" ni dans une mention ni dans la liste d'ingrédients.

Pour le marché artisanal, la fiche technique délivrée par l'industriel fabriquant la préparation doit préciser que le produit reconstitué par l'artisan n'est pas une crème pâtissière mais une garniture pâtissière.

Dans le cas 1. et 2., la réglementation relative aux mentions "pur beurre" et "à beurre" s'applique : ainsi toute préparation contenant de la matière grasse végétale ne peut entrer dans la composition d'un produit ayant recours à ces allégations.

(*): pourcentage exprimé en masse par rapport à la préparation.

Les 2% de protéines lactiques doivent provenir de la poudre de lait avec tous ses constituants.

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
- LOUIS FRANCOIS
- PATISFRANCE PURATOS
- ZEELANDIA

syfab

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

