



Objectifs CAP pâtissier	Objectifs BAC Pro Pâtissier et Boulanger
S2.15 - Les arômes : <ul style="list-style-type: none">▶ Indiquer la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel▶ Justifier les conditions de stockage et de conservation▶ Préciser les précautions d'emploi d'un arôme▶ Indiquer le rôle principal de l'arôme et citer des applications en Pâtisserie	S2.3.4 -Les arômes : <ul style="list-style-type: none">▶ Différencier un arôme naturel d'un arôme de synthèse ; citer dans chaque famille un produit utilisé en boulangerie – pâtisserie▶ Préciser les précautions d'emploi d'un arôme naturel et d'un arôme de synthèse S2.3.4 -Les arômes : <ul style="list-style-type: none">▶ Les arômes naturels, les arômes de synthèse

Les Arômes en pâtisserie.

- ▶ Les arômes permettent aux pâtissiers et pâtisseries confiseurs de cibler un arôme particulier à leurs créations. Cela permet aussi de :
 - ▶ Renforcer le goût.
 - ▶ Corriger un goût insuffisant.
 - ▶ Masquer un goût indésirable.
 - ▶ Compenser une perte de goût lors de l'ajout de crème fouettée par exemple ou après cuisson d'un biscuit ou d'un four sec.

- ▶ Les arômes sont des substances utilisées pour donner du goût et/ou une odeur aux aliments. Il faut donc veiller au dosage qui fait objet d'une législation précise. La législation communautaire européenne définit différents types d'arômes :



- ▶ Les substances aromatiques naturelles
 - ▶ Naturelles-identiques ou artificielles
 - ▶ Préparations aromatisantes d'origine végétale ou animale,
 - ▶ Les arômes de transformation qui augmentent la saveur après chauffage et les arômes de fumée.

1

Les arômes naturels (Souvent d'origine végétale).

Peu de transformations sont nécessaires, ils sont obtenus par extraction, pression, concentration, distillation ou macération. On peut les classer en plusieurs groupes :

▶ Les aromates (agent naturel végétal).

On l'utilise naturellement ou après dessiccation partielle ou totale.

Quelques exemples (le clou de girofle, l'orange, le thym, la cannelle, le pamplemousse etc.).

▶ Les denrées aromatiques.

Quelques Exemples (Le miel, les légumes et les fruits).

▶ Les huiles essentielles (Extraction par pression à froid).

Consiste à extraire l'essence par pression ce qui entraîne la rupture des sacs oléifères qui fournissent l'huile.

Quelques exemples (le citron, l'orange etc.).

▶ Les Extraits.

Les extraits sont obtenus à partir d'une macération d'aromates dans le l'alcool par exemple l'extrait de vanille.

Ils peuvent aussi être obtenus par infusion d'aromates séchés dans mélange d'eau et d'alcool.

▶ Les concentrés.

Ils sont obtenus par concentration sous vide de matières végétales aromatisantes.

2

Les arômes artificiels (fabriqués par la voie de synthèse).

L'industriel sélectionne les molécules identiques à celles que l'on trouve dans les matières aromatisantes naturelles pour recréer des substances aromatiques.

Exemple : Le menthol, la vanilline, l'éthylvanilline.

Il existe aussi des arômes artificiels de fumée pour donner du goût à des salades, des chips, de la charcuterie etc.

3

L'étiquetage des arômes

- ▶ Les principes généraux sont toujours les principes de loyauté des transactions, d'information des consommateurs voire de protection de sa santé selon les informations qui sont portées sur l'étiquetage des denrées.
 - ▶ Il en résulte que les mentions écrites obligatoires ne doivent pas délivrer un message trompeur ou source de confusion ou encore moins mensonger.
 - ▶ Cela vise la dénomination de vente, la liste des ingrédients ou d'autres mentions obligatoires de l'étiquetage définies par la réglementation.
 - ▶ Cela vise aussi les mentions facultatives que les professionnels décident d'apposer, par exemple à des fins marketings, mais également les représentations graphiques qui figurent sur l'étiquetage ou tout autre logo ou illustration.
-
- ▶ La mention arôme naturel doit être employée que pour les arômes d'une origine entièrement naturelle.
 - ▶ Le nom de la préparation aromatisante doit au moins contenir 95% du matériau de base.
 - ▶ Les arômes possèdent une DDM depuis le 17 février 2015. Cette dénomination remplace la DLUO.

4

Le stockage et l'utilisation des arômes

- ▶ Il est important de veiller à bien fermer les récipients après ouverture, une contamination microbienne est possible. Les arômes qui contiennent de l'eau sont vulnérables à la contamination microbienne. Il arrive que certains arômes perdent leur efficacité après ouverture dès que la DDM est passé.
- ▶ Il sera donc préférable de conserver les arômes au frais et à l'abri de la lumière.
- ▶ Toujours bien mélanger les flacons avant usage.
- ▶ Se laver les mains après utilisation.
- ▶ Ne jamais dépasser le dosage au kg.
- ▶ Consulter les doses journalières assimilables par l'organisme (DJA) si le produit est soumis à cette réglementation.

Quelques rappels sur les arômes :

Posons-nous quelques questions par rapport au référentiel ?