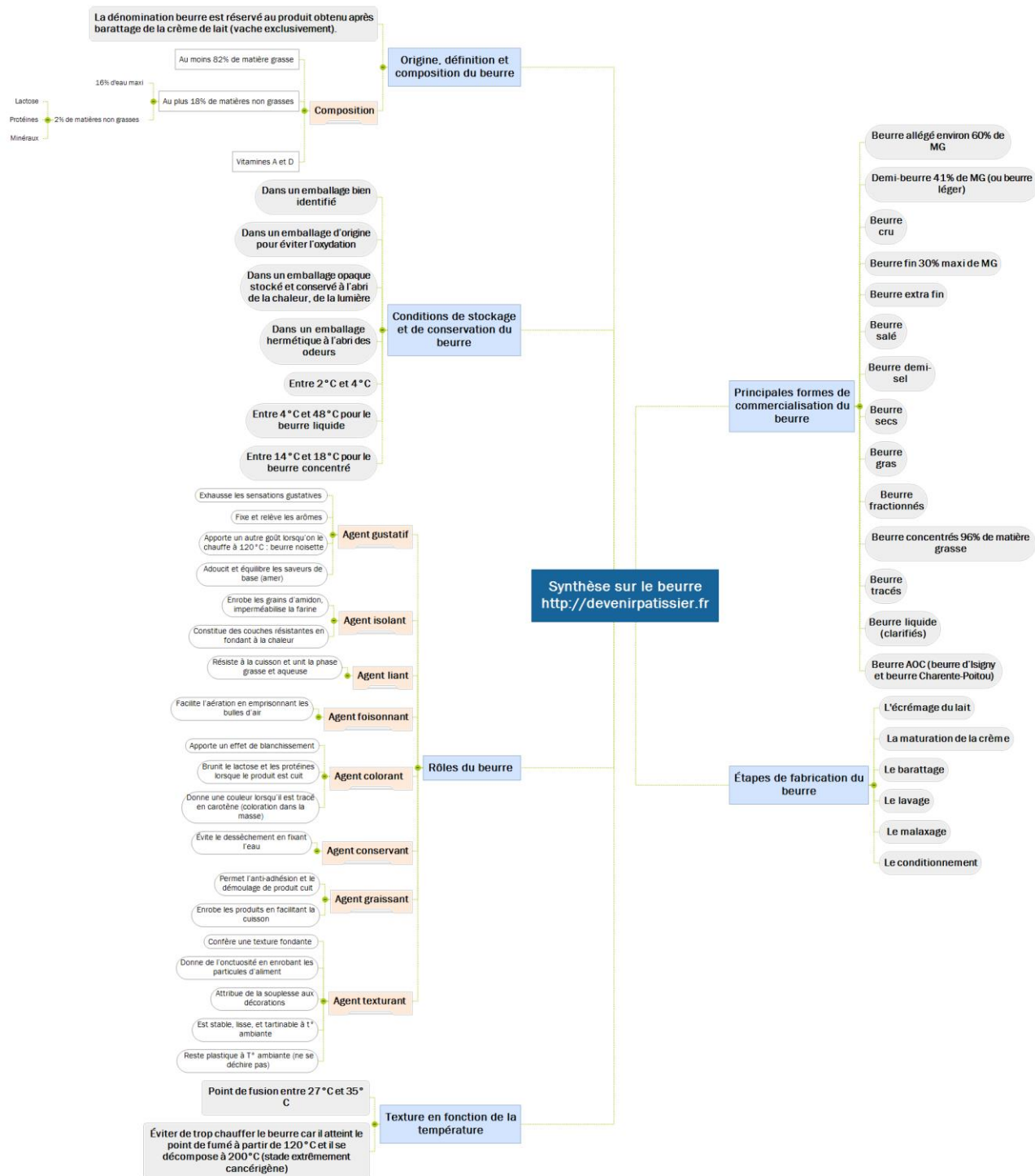


Synthèse sur le beurre <http://devenirpatissier.fr>



Principales formes de commercialisation du beurre.....4

Beurre allégé environ 60% de MG	4
Demi-beurre 41% de MG (ou beurre léger)	4
Beurre cru.....	4
Beurre fin 30% maxi de MG	4

Beurre extra fin.....	4
Beurre salé.....	4
Beurre demi-sel.....	4
Beurre secs.....	4
Beurre gras.....	4
Beurre fractionnés.....	4
Beurre concentrés 96% de matière grasse.....	4
Beurre tracés.....	4
Beurre liquide (clarifiés).....	4
Beurre AOC (beurre d'Isigny et beurre Charente-Poitou).....	4
Étapes de fabrication du beurre.....	4
L'écémage du lait.....	4
La maturation de la crème.....	4
Le barattage.....	4
Le lavage.....	4
Le malaxage.....	4
Le conditionnement.....	4
Texture en fonction de la température.....	4
Point de fusion entre 27°C et 35°C.....	4
Éviter de trop chauffer le beurre car il atteint le point de fumé à partir de 120°C et il se décompose à 200°C (stade extrêmement cancérigène).....	4
Rôles du beurre.....	4
Agent gustatif.....	5
Exhausse les sensations gustatives.....	5
Fixe et relève les arômes.....	5
Apporte un autre goût lorsqu'on le chauffe à 120°C : beurre noisette.....	5
Adoucit et équilibre les saveurs de base (amer).....	5
Agent isolant.....	5
Enrobe les grains d'amidon, imperméabilise la farine.....	5
Constitue des couches résistantes en fondant à la chaleur.....	5
Agent liant.....	5
Résiste à la cuisson et unit la phase grasse et aqueuse.....	5
Agent foisonnant.....	5
Facilite l'aération en emprisonnant les bulles d'air.....	5
Agent colorant.....	5
Apporte un effet de blanchissement.....	5
Brunit le lactose et les protéines lorsque le produit est cuit.....	5
Donne une couleur lorsqu'il est tracé en carotène (coloration dans la masse).....	5
Agent conservant.....	5
Évite le dessèchement en fixant l'eau.....	5
Agent graissant.....	5
Permet l'anti-adhésion et le démoulage de produit cuit.....	5
Enrobe les produits en facilitant la cuisson.....	5
Agent texturant.....	5
Confère une texture fondante.....	5
Donne de l'onctuosité en enrobant les particules d'aliment.....	5
Attribue de la souplesse aux décorations.....	5
Est stable, lisse, et tartinable à t° ambiante.....	5
Reste plastique à T° ambiante (ne se déchire pas).....	5
Conditions de stockage et de conservation du beurre.....	5
Dans un emballage bien identifié.....	5
Dans un emballage d'origine pour éviter l'oxydation.....	5
Dans un emballage opaque stocké et conservé à l'abri de la chaleur, de la lumière.....	6
Dans un emballage hermétique à l'abri des odeurs.....	6
Entre 2°C et 4°C.....	6

Entre 4°C et 48°C pour le beurre liquide.....	6
Entre 14°C et 18°C pour le beurre concentré	6

Origine, définition et composition du beurre6

La dénomination beurre est réservé au produit obtenu après barattage de la crème de lait (vache exclusivement).	6
Composition	6
Au moins 82% de matière grasse	6
Au plus 18% de matières non grasses	6
Vitamines A et D	6

1. Principales formes de commercialisation du beurre

- 1.1. Beurre allégé environ 60% de MG**
- 1.2. Demi-beurre 41% de MG (ou beurre léger)**
- 1.3. Beurre cru**
- 1.4. Beurre fin 30% maxi de MG**
- 1.5. Beurre extra fin**
- 1.6. Beurre salé**
- 1.7. Beurre demi-sel**
- 1.8. Beurre secs**
- 1.9. Beurre gras**
- 1.10. Beurre fractionnés**
- 1.11. Beurre concentrés 96% de matière grasse**
- 1.12. Beurre tracés**
- 1.13. Beurre liquide (clarifiés)**
- 1.14. Beurre AOC (beurre d'Isigny et beurre Charente-Poitou)**

2. Étapes de fabrication du beurre

- 2.1. L'écémage du lait**
- 2.2. La maturation de la crème**
- 2.3. Le barattage**
- 2.4. Le lavage**
- 2.5. Le malaxage**
- 2.6. Le conditionnement**

3. Texture en fonction de la température

- 3.1. Point de fusion entre 27°C et 35°C**
- 3.2. Éviter de trop chauffer le beurre car il atteint le point de fumé à partir de 120°C et il se décompose à 200°C (stade extrêmement cancérigène)**

4. Rôles du beurre

4.1. Agent gustatif

4.1.1. Exhausse les sensations gustatives

4.1.2. Fixe et relève les arômes

4.1.3. Apporte un autre goût lorsqu'on le chauffe à 120°C : beurre noisette

4.1.4. Adoucit et équilibre les saveurs de base (amer)

4.2. Agent isolant

4.2.1. Enrobe les grains d'amidon, imperméabilise la farine

4.2.2. Constitue des couches résistantes en fondant à la chaleur

4.3. Agent liant

4.3.1. Résiste à la cuisson et unit la phase grasse et aqueuse

4.4. Agent foisonnant

4.4.1. Facilite l'aération en emprisonnant les bulles d'air

4.5. Agent colorant

4.5.1. Apporte un effet de blanchissement

4.5.2. Brunit le lactose et les protéines lorsque le produit est cuit

4.5.3. Donne une couleur lorsqu'il est tracé en carotène (coloration dans la masse)

4.6. Agent conservant

4.6.1. Évite le dessèchement en fixant l'eau

4.7. Agent graissant

4.7.1. Permet l'anti-adhésion et le démoulage de produit cuit

4.7.2. Enrobe les produits en facilitant la cuisson

4.8. Agent texturant

4.8.1. Confère une texture fondante

4.8.2. Donne de l'onctuosité en enrobant les particules d'aliment

4.8.3. Attribue de la souplesse aux décorations

4.8.4. Est stable, lisse, et tartinable à t° ambiante

4.8.5. Reste plastique à T° ambiante (ne se déchire pas)

5. Conditions de stockage et de conservation du beurre

5.1. Dans un emballage bien identifié

5.2. Dans un emballage d'origine pour éviter l'oxydation

5.3. Dans un emballage opaque stocké et conservé à l'abri de la chaleur, de la lumière

5.4. Dans un emballage hermétique à l'abri des odeurs

5.5. Entre 2°C et 4°C

5.6. Entre 4°C et 48°C pour le beurre liquide

5.7. Entre 14°C et 18°C pour le beurre concentré

6. Origine, définition et composition du beurre

6.1. La dénomination beurre est réservée au produit obtenu après barattage de la crème de lait (vache exclusivement).

6.2. Composition

6.2.1. Au moins 82% de matière grasse

6.2.2. Au plus 18% de matières non grasses

6.2.2.1. 16% d'eau maxi

6.2.2.2. 2% de matières non grasses

6.2.2.2.1. Lactose

6.2.2.2.2. Protéines

6.2.2.2.3. Minéraux

6.2.3. Vitamines A et D