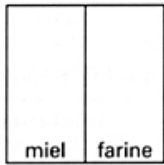


Les pâtes au miel



Matières premières

Miel

Convient le miel d'abeilles et le miel artificiel.

Le mélange miel et farine en parts égales donne une qualité mi-ferme pour autant que le miel contienne 20% d'eau.

Farine

Les meilleurs résultats sont obtenus avec la farine fleur. Avec une farine forte, remplacer $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$ par de la farine de seigle ou d'épeautre.

Épices

Différentes épices ou divers mélanges d'épices sont utilisés pour aromatiser.

Produit de développement

Suivant le volume souhaité (développement), l'addition d'un produit de développement est nécessaire. L'addition doit être adaptée au pouvoir de rétention du gaz de la pâte (élasticité du gluten).

Potasse

est hygroscopique. Elle sert surtout pour conserver l'humidité des produits au miel. Si la potasse doit agir comme produit de développement, une addition d'acide ou un stockage préalable est nécessaire (formation de l'acide lactique et acétique). Stockage d'environ 2 à 3 mois.

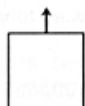
Œufs

servent à affiner. Ils ont une action favorable sur le gluten. Une addition d'œufs est recommandée spécialement pour les farines faibles.

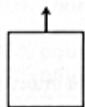
Graisse

rend la pâte plus sablée et constitue, de ce fait, un certain affinement. Le pouvoir de rétention du gaz de la pâte est diminué par l'addition de graisse, ce qui donne un plus petit volume au produit.

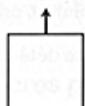
Lorsqu'on mélange la pâte, veiller à ce que la graisse n'entre pas en contact direct avec le produit de développement (risque de saponification).



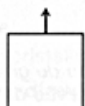
épices



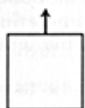
produit de développement



potasse



œufs



graisse

Procédé de fabrication

- Chauffer le miel ou le mélange miel-sucre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient fondus
- Laisser refroidir à la température ambiante, puis ajouter les épices, les produits de développement dissous dans l'eau, éventuellement des œufs et de la graisse
- Mélanger en pâte avec la farine
- Pétrir ensemble une pâte souple

Conseils importants

- Il est inutile de trop chauffer le miel ou le mélange miel-sucre (max. 80°C) sinon les substances aromatiques s'évaporent
- Si du miel est remplacé par du sucre, il faut alors ajouter de l'eau (1000 g de miel = 800 g de sucre + 200 g d'eau)
- Dissoudre le carbonate d'ammoniaque dans suffisamment de liquide (1 partie de carbonate d'ammoniaque : 5 parties d'eau tiède)
- Dissoudre le carbonate d'ammoniaque et la potasse séparément; l'effet de développement se perd si ces deux produits sont dissous ensemble (le CO₂ s'évapore prématurément)
- Chauffer les œufs avec un peu de sucre et battre en mousse
- Un stockage de la pâte de 1–8 jours a un effet favorable (processus de maturité)
- Broyer la pâte qui s'est durcie durant le stockage à la broyeuse pour lui rendre sa souplesse (2–3 passages, rouleaux écartés de 1–2 cm)
- Faire absolument un essai de cuisson avec la pâte, d'éventuelles corrections peuvent être alors entreprises
- Ne pas utiliser trop de farine de poudrage lors du façonnage
- Mélanger la pâte qui reste après avoir coupé ou découpé à l'emporte-pièce avec de la pâte fraîche (broyeuse)
- Cuire sur une plaque saupoudrée de farine (empêche la formation de bulles au fond des produits)

Autres indications et défauts

Voir pains d'épices et bibers pages 104/105



Les produits cuits à la friture

La matière grasse utilisée pour frire est d'une importance décisive pour la qualité du produit cuit à la friture. Celle qui convient le mieux est une matière grasse d'une haute stabilité à la chaleur et d'un goût neutre. Lorsqu'il est chauffé, un tel produit ne doit ni faire de l'écume, ni gicler.

Matières grasses qui sont utilisées pour cuire à la friture:

- Huile d'arachide (les produits «graisent» plus car l'huile ne devient pas ferme)
- Graisse d'arachide
- Graisses mélangées (animales et végétales)
- Beurre fondu. Attention: Ne pas trop le chauffer

Des analyses ont montré qu'une graisse d'arachide pure et dure présente la plus grande résistance à la chaleur.

Point de fumée

On désigne par point de fumée le degré de chaleur où la graisse commence à dégager une fumée désagréable et âcre. Pour la graisse d'arachide, il se situe vers 245°C, donc à 50 à 70 degrés au-dessus de la température de cuisson. Le point de fumée baisse au fur et à mesure que la graisse vieillit. Plus le point de fumée baisse rapidement, plus vite la graisse est utilisée.

Formation d'écume

L'écume d'une graisse qui apparaît lors de la friture est causée par la vapeur d'eau qui s'échappe peu à peu en fine dispersion du produit à frire. Avec une durée accrue de l'action de la chaleur, la formation d'écume augmente, l'écume même devient finement bulleuse et plus stable, donc plus désagréable. La structure de la graisse est modifiée par une action prolongée de la chaleur et elle perd en qualité.

La qualité de la graisse peut être testée au moyen de produits chimiques

Le test repose sur une réaction de couleur entre les produits de décomposition dans la graisse à frire et une solution d'essai. Suivant la coloration de la solution, la graisse est encore parfaitement tolérable ou est détériorée.

La graisse détériorée est reconnaissable par:

- Une coloration très foncée
- Une mauvaise odeur et un mauvais goût
- Un point de fumée bas
- Une forte formation d'écume
- Une forte formation de fumée à 180–190°C
- Une fumée piquante
- Des temps de cuisson plus longs

Les graisses à frire détériorées sont dangereuses pour la santé et doivent être remplacées.

Ne jamais verser la graisse usée dans la canalisation, mais la remettre aux centres de ramassage.

Les pâtes et masses suivantes conviennent pour frire si la composition de la recette et la consistance sont bonnes:

- Pâte levée
- Pâte levée/pâte feuilletée combinées
- Pâte au beurre sucrée
- Pâte au beurre/pâte feuilletée combinées
- Pâte aux œufs (ferme ou tendre)
- Pâte à chou

Appareils

Poêles à frire avec grille:

Elles sont moins indiquées. Lorsqu'on chauffe la graisse sur le feu ou une plaque électrique, le fond de la poêle devient très chaud. Conséquences: Des particules de farine et de pâte déposées au fond se carbonisent et détériorent la graisse relativement vite.

Friteuses rondes ou rectangulaires:

Température réglée par thermostat. Les serpentins chauffants sont placés dans le tiers inférieur du bac à graisse. Conséquences: Au-dessus des serpentins chauffants, la graisse a la température désirée, par exemple de 180°C, en dessous, elle n'est que de 130–140°C. Les particules de farine et de pâte déposées au fond ne se carbonisent pas, donc moins de détérioration de la graisse.

Remplissage de la friteuse

Remplir de graisse. Enclencher et déclencher à de brefs intervalles durant la cuisson par une addition de graisse fraîche. Sinon la graisse se brûle aux barres surchauffées du corps de chauffe. Ensuite, chauffer à la température désirée.

Points auxquels il faut veiller:

- Remplacer constamment la graisse absorbée par les produits durant la cuisson par une addition de graisse fraîche
- Ne jamais rajouter de la graisse fraîche dans de la graisse détériorée
- Ne pas trop remplir la corbeille à frire
- Veiller à la température de la graisse nécessaire
- Filtrer la graisse après emploi
- Nettoyer à fond la friteuse salie (Attention: il ne doit rester aucune trace du produit de nettoyage dans l'appareil)
- Couvrir la friteuse lorsqu'on ne l'emploie pas

Facteurs qui influencent l'absorption de graisse

Importante absorption de graisse

- Faible température de la graisse
- Pâtes faiblement travaillées
- Pâtes tendres
- Addition élevée de poudre à lever
- Pâtes avec teneur élevée en graisse
- Pâtes avec teneur élevée en sucre

Minime absorption de graisse

- Température élevée de la graisse
- Pâtes fortement travaillées
- Pâtes fermes
- Faible addition de poudre à lever
- Pâtes avec minime teneur en graisse
- Pâtes avec minime teneur en sucre
- Addition de spiritueux

