

LE BEURRE (1/2)

LE BEURRE DE A à Z

LA COMPOSITION DU BEURRE ET L'IMPACT DES SAISONS

Le beurre est élaboré à partir de la crème du lait. Il doit comporter :

- 82% de matière grasse laitière
- 16% d'eau
- 2% de matière sèche (lactose, protéines, minéraux, vitamine)

Si d'autres ingrédients ou additifs sont ajoutés au beurre, ce dernier doit comporter une mention supplémentaire (beurre allégé, beurre salé, beurre léger...).

Le beurre a une saisonnalité : l'alimentation des vaches et donc l'époque de l'année à laquelle le lait est produit jouent en effet sur la couleur, le goût mais aussi sur la texture du beurre :

- en été : les vaches sont au pré et se nourrissent d'herbe et de fleurs riches en bêta-carotène et en chlorophylle. Le beurre est alors de couleur plus jaune or et un goût plus végétal; également il est plus riche en acides gras insaturés (oméga 3 et 6) ce qui le rend plus souple.
- en hiver : les bovins sont généralement nourris au foin et aux ensilages. La couleur du beurre est alors plus pâle; également le beurre aura une plus forte teneur en acides gras saturés et a alors une texture plus ferme.

NOS PRODUITS PHARES



Beurre de Tourage
84% Président
Professionnel idéal
pour la réalisation de
tous vos feuilletages



Beurre Gastronomique
82% Président
Professionnel pour
tous vos usages
cuisine et pâtisserie



Tartimalin Beurre
léger 40% MG, idéal
pour vos sandwichs et
tartines, tartinable à
froid en 1 seul geste

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BEURRE

On parle de beurres au pluriel, différenciés par leurs techniques de fabrication, leurs taux de matières grasses, leurs origines et leurs goûts.

Beurre cru	Beurre pasteurisé	Beurres fins et extra-fins	Beurre concentré	Beurre de baratte
Obtenu à partir d'une crème n'ayant subi aucun traitement thermique. Plus instable et plus riche en goût, ce beurre artisanal se conserve moins longtemps.	Obtenu à partir d'une crème chauffée à 72°C pendant une vingtaine de secondes afin d'éliminer tout élément pathogène. Ensemencé avec des ferments lactiques, ce beurre se conserve 70 jours et son goût est constant.	Élaborés à partir de crème pasteurisée. Pour l'extra-fin, la fabrication doit intervenir 72 heures après la collecte du lait et le barattage dans les 48 heures. Le beurre extra-fin ne tolère aucune congélation ni surgélation de la crème alors qu'une tolérance de 30% de congélation est acceptée pour le beurre fin.	Cette dénomination est réservée au produit provenant exclusivement de matière grasse laitière obtenu après élimination pratiquement totale de l'eau et de la matière sèche non grasse provenant du lait. On obtient alors un beurre concentré à 99,8% de matière grasse pour 100 g de produit fini. Pour obtenir du beurre concentré foisonné on y ajoute de l'azote ce qui rend le beurre plus malléable pour une incorporation plus facile.	Même s'il n'a pas de valeur réglementaire, ce nom apparaît parfois sur les étiquetages et désigne un beurre fabriqué dans une baratte traditionnelle.

LES USAGES PROFESSIONNELS DU BEURRE

Les usages pour les chefs cuisiniers et pour les chefs pâtisseries varient.



Cuisiniers

- Moindre volumes et fréquences dans les recettes
- Usage de petits formats
- Des attentes sur le goût



Pâtisseries

- Gros utilisateurs de beurre
- Usage de gros formats
- Un besoin fort de technicité
- Une attente de goût dans une moindre mesure

1 | EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE

A | LE BEURRE DE TOURAGE

Il est idéal pour la préparation des pâtes feuilletées et des viennoiseries. En effet, ce beurre technique est spécialement conçu pour le tourage au laminoir ou au rouleau à pâtisserie.

2 critères d'importance :

Le point de fusion

Lorsque pour un beurre classique, il est situé entre 28°C et 34°C, le point de fusion est supérieur à 34°C dans le cas d'un beurre de tourage. Il détermine la température à laquelle le beurre va passer de l'état solide à l'état liquide. Le point de fusion du beurre de tourage étant plus élevé et sa teneur en eau plus faible, il peut être travaillé dans des conditions plus chaudes, avec une plus grande malléabilité, sans risquer de fondre ou d'encrasser le laminoir.

La plasticité

Le beurre de tourage a la capacité de s'étaler de manière uniforme sans se déchirer afin d'obtenir une bonne répartition homogène de la couche de beurre entre les différentes épaisseurs. Elle est la garantie d'un feuilletage alvéolé et régulier et d'une texture ferme et élastique qui permet aux artisans de réaliser des feuilletages légers et croustillants.



LE BEURRE (2/2)

B | LE BEURRE D'INCORPORATION (OU BEURRE DOUX 82 %)

Un incontournable dont il faut connaître les spécificités et maîtriser la texture et la température :

- point de fusion entre 28 °C et 32 °C
- grande souplesse de travail à température ambiante
- exhausteur d'arômes
- apporte du moelleux et de l'onctuosité

UTILISATIONS DU BEURRE D'INCORPORATION EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE :



Pâtes obtenues par sablage (pâte sablée, pâte foncée, pâte sucrée)

Pâtes obtenues par crémage (pâte sucrée, sablé breton)



Gâteaux de voyage (cake, quatre-quarts, madeleine, génoise, financier)



Biscuits (cookies, petits fours secs, biscuit Joconde)



Majorité des crèmes réalisées en pâtisserie

(crème pâtissière et déclinaisons, crème mousseline, crème au beurre, lemon curd, etc.)



Caramel

C | LE BEURRE A TARTINER

Il se distingue par une excellente tartinabilité dès la sortie du réfrigérateur, en deux fois moins de temps qu'un beurre classique. Le beurre à tartiner est un beurre léger doux à 40 % de matière grasse, avec une belle couleur jaune paille. Sa texture en bouche lisse et fondante, il s'utilise pour tous types de pains, sandwichs et canapés. Sa malléabilité offre un gain de temps considérable pour les professionnels.



2 | EN CUISINE

Le beurre est aujourd'hui utilisé par les chefs de manière subtile et raisonnée par exemple comme exhausteur de saveurs dans diverses techniques culinaires. Les beurres aromatisés et fumés sont de plus en plus présents dans la haute cuisine, et on observe un retour à la cuisine bourgeoise avec des classiques revisités.

AU SERVICE DE « GRANDS CLASSIQUES » DE LA CUISINE FRANÇAISE :



Sauces béarnaises, hollandaises, les sauces miroir, les beurres noisette, les sauces émulsionnées ...



En cuisson de viandes, poisson, légumes ...



Cuisson des finitions pour rajouter le goût beurré ou donner l'aspect miroir brillant



En assaisonnement de féculents (pommes de terre, riz, pâtes)

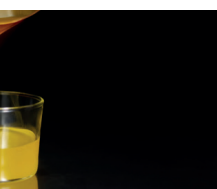


En tour de tarte, pour les feuilletés salés, des tartes salées



Recettes spécifiques comme par exemple le Risotto.

LES DIFFÉRENTS ÉTATS DU BEURRE D'INCORPORATION ET LES USAGES ASSOCIÉS



	Froid	Pommade	Foisonné	Fondu	Clarifié	Noisette
	Beurre sorti du réfrigérateur	Beurre à température ambiante, ramolli sans être liquide. Il peut être facilement travaillé au fouet, doit être lisse, bien se tenir, et sans grumeaux.	Beurre doux pommade dans lequel on incorpore de l'air. Le beurre a une texture légère et aérienne.	Le beurre fondu est liquide (point de fusion entre 28°C et 30°C)	Beurre fondu avec une séparation des matières grasses et des matières sèches (lactose, acide lactique, protéines, minéraux et vitamines). Il est déconseillé de brûler le beurre : T° critique 120°C.	Beurre fondu qui a été amené à ébullition (70°C). Il perd son eau (100°C) puis les lipides accumulent de la chaleur et la caséine se colore, apportant du goût.
	2 À 4°C	15-18°C (EN DESSOUS DE LA T° AMBIANTE)		DE 15°C JUSQU'À 45°C	DE 15°C JUSQU'À 45°C	80 À 119°C
Boulangerie-pâtisserie	• Les pâtes obtenues par sablage : pâte sablée, pâte à foncer, pâte Brisée. • Caramel.	• Les pâtes obtenues par crémage : pâte sucrée, sablé breton. • Différents gâteaux : cakes, cookies, petits fours secs, quatre quart, madeleines (moelleuses et croustillantes)...	• Crème mousseline : fraisier, framboisier, garnissage de tarte, garnissage de choux, avec du praliné = le paris-brest. • Crème au beurre.	• Fondu : pancakes, biscuit Joconde, pain de Gênes, génoise, pâte à choux.		• Financier, madeleine.
Cuisine	• Sauce au beurre blanc.	• Beurre aromatisé : maître d'hôtel, tomates, épices, aromates, agrumes, algues, crevettes, champignons, etc. • Nourrit les chairs de votre viande ou poisson en badigeonnant de beurre pommade avant cuisson.		• Lustrage des viandes, poissons et légumes. • Réalisation de roux.	• Sauce béarnaise. • Sauce hollandaise. • Cuisson de viande et de poisson à la poêle.	• Sublime les poissons, légumes rôtis ou les pâtes (endives braisées, lotte rôtie au beurre noisette...).