

LES CORPS GRAS

Les corps gras alimentaires sont des matières grasses utilisées pour cuire et accommoder les aliments.

	Beurre	Graisses	Huile	Margarine
Origine et composition	<u>Animale</u> Obtenu par barattage de la crème de lait 82% de Mg 16% d'eau 2% de matières sèches	<u>Animale</u> Graisse prélevée sur différents animaux 100 % de Mg	<u>Végétale</u> Obtenu par pression de graines oléagineuses. 100% de Mg (olive, tournesol, arachide, colza, soja, pépins de raisins...)	<u>Mixte</u> Obtenue par émulsion d'une huile et d'un liquide (eau ou lait) 80% de Mg 20 % de liquide
Appellation	<ul style="list-style-type: none"> • AOC • Fermier • Pasteurisé • Concentrée • Salé ou ½ sel 	<ul style="list-style-type: none"> • De canard • D'oie • Saindoux • Suif 	<ul style="list-style-type: none"> • Extra Vierge • Vierge • Raffinée • Composée 	<ul style="list-style-type: none"> • A tartiner • Pour cuissons • Pour pâtisserie
Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dénomination du produit ✚ Liste des ingrédients ✚ DLUO ✚ Quantité nette ✚ Raison sociale du fabricant et lot de fabrication ✚ Conditions de conservation ✚ Estampilles sanitaires 			
Stockage	A + 6°C	A + 6°C	Température ambiante	A + 6°C maximum
Température	Réceptacle fermé à l'abri de l'air et de la lumière	Réceptacle fermé à l'abri de l'air et de la lumière	Réceptacle fermé à l'abri de la lumière	Réceptacle fermé à l'abri de la lumière
Délai	2 à 3 semaines	2 à 3 semaines	Plusieurs mois avant ouverture	Plusieurs semaines
Utilisations culinaires	A cru Liaisons = roux Finitions = Sauce Pâtisserie Cuisson inférieure à 120 °C	Dans les cuisines régionales Canard et oie = sud ouest Saindoux = Choucroute	A froid = assaisonnement A chaud = sauter, rôtir, frire, griller.	A cru Pâtisserie Cuisson inférieure à 120 °C
Précautions	130 °C	180 °C	200 °C	140 °C
Température critique de décomposition	Doit souvent être clarifié Ne doit jamais être utilisé noirci		Attention le bain de friture ne doit jamais fumer	
Intérêts organoleptiques	Apporte le goût de noisette	Donne une saveur particulière aux plats cuisinés	Peuvent être très parfumées	Donne le fondant et le goût. Apporte la friabilité

Certaines huiles utilisées pour les fritures profondes sont concrètes (solide à température ambiante) : huile de palme, végétaline.