

LA MARGARINE

Définition et législation

Émulsion type eau dans la matière grasse. Doit être composée d'au moins 80% de matières grasses (3% d'origine laitière au maximum). Contraintes imposées par décret européen.

- Margarine "allégée" : 60 à 63% de matières grasses ;
- Margarine à faible teneur en matière grasse : 39 à 41% de matières grasses.

Composition et fabrication

Composition

- **Phase grasse** : mélange d'huiles végétales concrètes (palme, coprah, etc.) ou fluides (soja, tournesol, etc.) ou bien animales.
- **Phase aqueuse** : eau bactériologique pure, lait écrémé pasteurisé, additifs, arômes, antioxydants, conservateurs.

Fabrication

- Émulsion ;
- Stabilisation par action du froid ;
- Malaxage : sert à homogénéiser et obtenir la consistance recherchée ;
- Conditionnement : mise en paquets.

Types et utilisations

Margarine pâtissière (feuilletages, pâtes levées, pâtes levées feuilletées, garnitures, etc.), margarine de cuisine, margarine végétale (huiles végétales seulement), margarine standard (non utilisée par les professionnels, margarine à tartiner).

Précautions

- Ne pas faire bouillir la margarine destinée à graisser une moule ;
- Le mélange margarine-farine rancit rapidement.

Conservation et stockage

Conserver dans son emballage d'origine. Dans le réfrigérateur : froid, à l'abri de la lumière et sans brusques variations de température.