

LE SEL

Définition

Le sel est une substance chimique de composition NaCl ou chlorure de sodium. On le retrouve généralement sous forme de cristaux blancs cubiques ou dissout dans l'eau. C'est un condiment, indispensable à la vie et présent dans la quasi-totalité des aliments consommés par l'homme.

Origines

Le sel gemme

Extrait de mines ou de carrières creusés dans la roche. Il est déjà à l'état cristallisé sous forme de blocs solides.

Le sel ignigène

Collecté dans les salines à partir de saumures provenant des gisements de sel gemme.

Le sel marin

Obtenu par concentration d'eau salée provenant de la mer ou de marais salants. (25 à 35 grammes de sel par litre d'eau de mer)

Rôles en pâtisserie

Amélioration de saveur

Améliore la saveur et accentue certains goûts.

Agent de texture

Les pâtes sont plus fermes.

Agent de coloration

Lors de la cuisson, il favorise la coloration des croûtes.

Agent de fermentation

Ralentit légèrement l'activité des levures biologiques (absorbe l'humidité).

Agent de conservation

Ralentit le développement des bactéries en absorbant l'humidité et en dénaturant leurs protéines.

Rôles dans les autres disciplines

- Conservation des viandes et des poissons (salination et saumurage) ;
- Fabrication de différents fromages ;
- Tannage des peaux et des cuirs.