

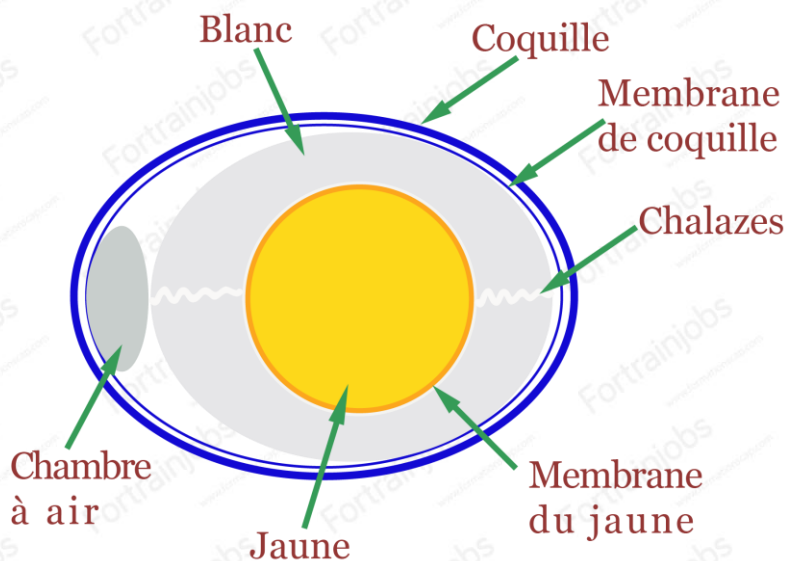
LES OEUFS

Un œuf est considéré comme un ingrédient primordial dans la pâtisserie, où on utilise les œufs non fécondés. Il existe plusieurs calibres d'œufs qui diffèrent selon leurs poids. On retrouve un œuf :

- Très gros (XL) : qui pèse plus de 73 g ;
- Gros (L) : qui pèse entre 63 à 73 g ;
- Moyen (M) : qui pèse entre 53 et 63 g ;
- Petit (S) : qui pèse moins de 53 g.

Un œuf moyen (55 g) est composé d'un blanc (30 g), d'un jaune (20g) et d'une coquille (5 g).

Anatomie et caractéristique d'un bon œuf



Un bon œuf doit avoir :

- Une coquille solide et propre, sans marbrures ni fissures ;
- Un blanc clair d'une texture homogène, et un jaune d'une couleur brillante, bien centré et maintenu au blanc par les chalazes ;
- Une chambre à air, un indice de fraîcheur, qui s'agrandit au fur et à mesure que l'œuf refroidit et se déshydrate, s'il a été cuit.

Classification selon le mode d'élevage de la poule

- **0** : poule élevée en élevage biologique (90% de son alimentation de produits biologique ; 2.5 m² d'espace herbeux pour chaque poule)
- **1** : poule élevée dans un espace extérieur
- **2** : poule élevée au sol (en liberté au sein d'un bâtiment)
- **3** : poule élevée en cage ou batterie

Propriétés et utilisations en pâtisserie

- **Œuf entier** : liant, gain en homogénéité, solidifiant, développement, colorant
À utiliser pour les sauces, crèmes, pâtes molles, pâtes levées, pâtes sablées, dorure ;
- **Jaune d'œuf** : épaississant, colorant, gain en onctuosité, finesse, émulsifiant
À utiliser dans la crème au beurre, crème anglaise, crème pâtissière, glaces, parfait, mousses ;
- **Blanc d'œuf** : gain en légèreté, liant, solidifiant, coagulant
À utiliser dans les biscuits meringués (succès, macarons), pâtes battues (biscuit Joconde, biscuit, biscuit cuillère) meringues, crème Chiboust, mousse chocolat, pâtes à frire, soufflés, financiers.

En pâtisserie, on mesure les œufs comme suit : 1 litre d'œufs = 20 œufs,

1 litre de jaunes = 50 jaunes,

1 litre de blancs = 32 blancs.

Stockage et conservation

Les œufs se conservent à une température maximum de 6°C au réfrigérateur et de 15°C à une température ambiante, tout en les laissant dans leur emballage à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Il ne faut jamais laver les œufs puisque cela va supprimer la cuticule, une barrière naturelle contre les bactéries.

Étiquetage

Pour commercialiser les œufs, il faut mentionner le nom de l'entreprise de l'emballage, le numéro du centre, la catégorie de poids et de qualité de fraîcheur, le nombre d'œufs, les conseils de stockage ainsi que la date de consommation recommandée.

Exemple : 3 FR WFBO2 imprimée sur un œuf :

- **3** : mode d'élevage
- **FR** : pays de production
- **WFBO2** : le producteur et le bâtiment de ponte