

LES SPIRITUEUX

Définition

Ensemble des boissons alcoolisées.

Utilisées en tant qu'aromatisants dans les préparations pâtisseries.

Les eaux de vie

Obtenues suite à la fermentation puis distillation de fruits, vins ou graines. Ont généralement 40° de teneur en alcool.

Eaux-de-vies utilisées en pâtisserie

- **Le kirsch** : préparé à partir de cerises ou merises ;
- **Le rhum** :
 - Blanc (agricole) : préparé à partir du jus de canne à sucre (le vesou) ;
 - Brun (industriel) : préparé à partir de la mélasse de canne à sucre ;
- **L'armagnac** :

Préparé à partir de vin blanc sec. Il est vieilli dans des fûts de chêne (développe ses arômes) ;

- **Le calvados** : élaboration à partir de cidre et de poiré. Stocké dans des fûts de chêne (lui donne la couleur ambrée).

Leurs utilisations

Préparation de certaines crèmes, flambages, imbibages, préparations glacées, etc.

Les liqueurs

Obtenues suite à une ou plusieurs distillations et/ou macération dans l'alcool d'herbes, fruits, aromates, écorces, plantes ou graines. Leur teneur alcoolique est comprise entre 15 et 55°. Contiennent 100 grammes par litre de sucre (250g/L pour une crème).

Liqueurs utilisées en pâtisserie

- **Le cherry** : liqueur de cerises ;
- **L'amaretto** : liqueur d'amandes ;

- **Le limoncello** : liqueur de citron ;
- **Le Cointreau®** : écorces d'oranges amères et douces, macérées puis distillées deux fois. On leur ajoute le sucre par la suite ;
- **Le Grand Marnier®** : préparé à partir de cognac, d'eau-de-vie, d'esprit d'orange et de sirop de sucre ;
- **la chartreuse** : préparation contenant 130 plantes ainsi que de l'eau-de-vie de vin ;
- **Le Marie Brizard®** : préparé à partir de graines d'anis et de fenouil.

Leurs utilisations

Crèmes, fourrage de chocolats, fourrage de bonbons, préparations glacées, etc.

Les vins

- **Préparation** : fermentation de raisins frais ;
- **Teneur en alcool** : 12°.

Vins utilisés en pâtisserie

- **Les vins rouges et blancs**

Utilisés pour la macération de fruits, les tartes, les sorbets, etc. ;

- **Les vins doux naturels**

Leur préparation utilise la méthode du mutage : ajout d'alcool neutre vinique → arrête la fermentation. Ce procédé garantit une plus haute teneur en sucre.

Ils sont utilisés pour la préparation de crèmes et de glaces.

Exemples : le maury, le muscat, etc.

- **Les vins de liqueurs**

Élaboration en arrêtant la fermentation par l'ajout d'alcool, de marc de vin au moût de raisin.

Utilisés surtout pour la préparation de tiramisus, de sabayons pour le marsala,

Exemples :

- Marsala : la préparation de tiramisus, de sabayons, etc. ;
- Xérès : sauces ;
- Porto : préparations glacées.