

# LES ARÔMES

## Définition

Il s'agit de substances ajoutées à un produit alimentaire pour en modifier le goût et/ou l'odeur.

- **Naturelles** : obtenues suite à des procédés physiques appliqués à des matières végétales, animales ou microbiologiques. Utilisées directement ou après transformation.
- **Chimiques** : molécules synthétisées au laboratoire, reproduites à partir de celles déjà présentes dans la nature.

## Types d'arômes et utilisations

### Aromates (épices et herbes)

D'origine naturelle, employés directement sans ajout d'autres substances.

- Donnent leur arôme aux crèmes, mousses, etc.

### Essences ou huiles essentielles (menthe, anis, etc.)

Matières huileuses et odorantes. Obtenues par distillation de certains organes de plantes.

- Renforcer un goût existant, apporter un arôme à une pâtisserie, masquer un goût indésirable.

### Les extraits (vanille, café, etc.)

Concentration d'un produit dissout dans de l'eau ou l'alcool (macération, percolation, infusion, etc.) → Apportent un arôme ou cachent un goût non désiré.

### Les eaux distillées (rose, fleur d'orangé, etc.)

Arôme capté par distillation dans l'eau (pure ou faiblement alcoolisée).

### Concentrés naturels (framboise, citron, etc.)

Obtenus après déshydratation de l'arôme.

Renforcent un goût existant ou apporter l'arôme voulu.

## Précautions d'emploi

Il faut faire attention au dosage d'un arôme pour éviter que la pâtisserie ne devienne immangeable ou pire encore toxiques (certains arômes le sont en grande quantité).

## Conservation et stockage

Produits fragiles sous toutes leurs formes (liquides ou poudres), il faut donc les conserver :

- À l'abri de l'air et la lumière (pour éviter l'oxydation) ;
- Éviter les variations de température ;
- Dans un contenant fermé hermétiquement ;
- Toujours vérifier la date limite d'utilisation optimale.