

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.