

LE BEURRE

Le beurre est une préparation constituée d'une petite quantité d'eau parsemée dans une grande quantité de matière grasse et qui est produit par secouage énergétique de la crème pour séparer les grains de matière grasse du babeurre (ou petit lait).

Caractéristiques d'un bon beurre

Un bon beurre doit être de couleur uniforme, qui peut varier selon la région et la saison, et doit avoir une texture ferme, facile à tartiner et non pas collant, cassant ou encore granuleux. Il doit avoir un goût agréable et pur et une odeur fraîche et fine et non pas acide ou moisi.

Il doit être conservé à l'abri de la chaleur, de la lumière et des produits odorants parce qu'il est capable d'absorber les odeurs. On peut aussi le conserver dans son emballage ou encore sous film alimentaire à une bonne température, comme on peut le congeler si on veut le conserver plusieurs mois.

Pour le commercialiser, il faut mentionner sur l'emballage la date limite de consommation (D.L.C), le poids net, le tampon de la marque de production, les valeurs nutritionnelles, le nom et l'adresse du fabricant et éventuellement l'A.O.C.

Rôles du beurre en pâtisserie

En pâtisserie, le beurre est un agent de :

- **Saveur** : fixe les odeurs, relève les saveurs et adoucit l'amertume ;
- **Texture** : apporte du moelleux, du fondant, de l'onctuosité, de la croustillance et de la friabilité aux préparations ;
- **Coloration** : apporte une couleur blonde aux pâtes, et blanchit certaines préparations ;
- **Isolant** : imperméabilise la farine en enrobant les grains d'amidon ;
- **Graissant** : enveloppe les produits et permet l'anti-adhésion de la pâte au moule lors de la cuisson.

Il est utilisé sous différentes formes selon l'usage ciblé :

- **Malaxé** : à la main ou au rouleau pour gagner en élasticité des pâtes ;
- **Pommade** : ramolli à température ambiante ou travaillé à la spatule ou au fouet, pour éviter les grumeaux et donner l'onctuosité et du fondant pour les pâtes et les crèmes ;
- **Fondu** : à feu doux et sans coloration pour éviter le dessèchement et beurrer les moules et assurer du moelleux des pâtes ;
- **Manié** : pour le feuilletage inversé et la liaison des sauces, il est ajouté à la farine.

Types de beurres, utilisations et conservation

Types de beurres	Utilisation	Conservation
Beurres ménagers		
Beurre cru : lait ou crème crue non pasteurisée	Crème à base de beurre et sans cuisson	De +2 à +4°C pendant – à 8 semaines
Beurre fin : crème pasteurisée, dont 30% au maximum a pu être surgelée	Préparations sans travail au rouleau ou laminoir	De +2 à +4°C pendant 60 jours
Beurre extra-fin : crème pasteurisée non surgelée, 72h max après la collecte du lait ou de la crème et 48h après l'crémage	Goût de qualité pour toutes les pâtisseries	+2 à +4°C pendant 60 jours
Beurre allégé (41 à 65% de matières grasses), demi-beurre (41% de matières grasses), beurre demi-sel (0.5 à 3% de sel, beurre A.O.C		
Beurres professionnels		
Beurre sec : contenant beaucoup d'acides gras saturés (solides)	Beurre d'hiver, de l'Est, des Charentes et d'Échiré	Point de fusion > 32°C
Beurre gras : contenant beaucoup d'acides gras insaturés (liquides)	Beurre d'été, bretons et normands	Point de fusion < 32°C
Beurre fractionnée : point de fusion modifié	Feuilletage, viennoiserie, brioche et garniture.	+2 à +4°C pendant 2 à 3 mois
Beurre concentré : lait déshydraté (99,9% de matières grasses).		+14 à +18°C pendant 9 mois
Beurre tracé : coloré par un colorant jaune orangé ou aromatisé de vanilline	Pâtes, crèmes	
Beurre liquide : ôté des éléments solides et non gras et du petit lait	Petits fours, cakes, préparations au chocolat	+4 à +18°C pendant 1 an et 3 mois après ouverture