



VELEDES

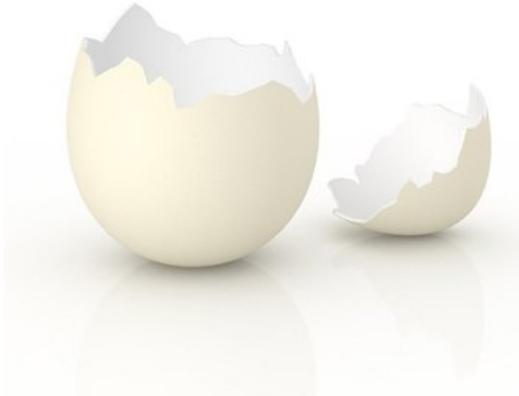
# Devoir de préparation

## Module 2



# Contenu

- 1. Produits laitiers frais..... 3
  - 1.1. Yogourt..... 3
  - 1.2. Lait acidulé, lait acidifié ..... 8
  - 1.3. Kéfir..... 8
  - 1.4. Babeurre ..... 8
  - 1.5. Petit-lait ..... 8
  - 1.6. Sérum de lait..... 8
  - 1.7. Spécialités de dessert..... 8
- 2. Œufs ..... 10
- 3. Exercices ..... 13
- 4. Solutions..... 15



La brochure traite des deux thèmes ci-dessous.

1. Produits laitiers frais
2. Œufs

Chaque thème contient les connaissances de base qui vous sont nécessaires.

# 1. Produits laitiers frais

Les produits laitiers frais ont tous une fermentation lactique qui entraîne une modification positive de pratiquement tous leurs composants.

- Une meilleure digestibilité des protéines du lait et une valeur biologique plus élevée
- Une meilleure digestibilité du lactose, même en cas d'intolérance au lactose
- Une capacité d'assimilation plus élevée de substances minérales (calcium, phosphore) par le corps.

Tous les produits laitiers frais doivent être conservés au frais à maximum 6°C. Ils doivent aussi être protégés de la lumière et des odeurs étrangères.



## 1.1. Yogourt

Le yogourt est obtenu par fermentation du lait avec des bactéries lactiques spéciales ou d'autres micro-organismes appropriés. Le yogourt sans ingrédients est qualifié de nature.

L'addition de lait en poudre et de protéines lactiques est permise.

Le yogourt avec ingrédients peut en contenir au max. 30 %.

Selon la consistance désirée, on utilise pour la fabrication un ordre différent dans l'aromatisation :

Pour le **yogourt ferme**, le lait est aromatisé à l'aide d'ingrédients appropriés (arômes, pulpe de fruits) avant l'incubation dans les emballages originaux où a lieu ensuite la fermentation.

Pour le **yogourt brassé**, les ingrédients ne sont incorporés qu'après l'inoculation dans une grande citerne.

## Schéma de la fabrication des yogourts fermes



Les sortes: nature (img.1), café (img.2), chocolat (img.3), caramel (img.4) et vanille (img.5) sont souvent vendu sous forme de yogourts fermes.

## Schéma de la fabrication des yogourts brassés



Quelques exemples de yogourts brassés sur la page de droite:

Pêches/framboises (img.6), citron (img.7), noisettes (img.8), cerises-vanille (img.9), Ananas (img.10), céréales (img.11), fraises (img.12)

## Yogourts fermes

1)



2)



3)



4)



5)



## Yogourts brassés

6)



7)



8)



9)



10)



11)



12)



Les yogourts peuvent être différenciés selon plusieurs critères :

### **Selon la teneur en matière grasse**

Ci-dessous les dénominations selon les sortes dans le commerce :

- du lait entier, enrichi de crème (img.1)
- du lait entier
- du lait partiellement écrémé
- du lait maigre (img.2)

### **Selon la consistance**

Comme déjà vu auparavant :

- Ferme
- Brassé

### **Selon les ingrédients**

Ci-dessous les dénominations sans ou avec ingrédients selon leur genre:

- Nature
- Avec arômes
- Avec fruits, noix, etc.
- Avec ingrédients pro-biotiques (img.3)

### **Selon l'édulcorant**

Les yogourts peuvent être sucrés de diverses manières:

- Avec du sucre normal
- Avec du sucre brut
- Avec du fructose
- avec édulcorants (img.4)

### **Spécialités**

Les divers yogourts particuliers comme:

- Végétal (img.5)
- Mélange végétal et animal
- Sans lactose (img.6)

## Yogourts à boire

- Aktifit
- Drink Benecol
- Drink Bifidus (img.7)
- Drink Yogi (img.8)
- Drink Yogourt (banane, mangue, fraise, aloe-vera, etc.)

### Divers sortes de yogourts



## 1.2. Lait acidulé, lait acidifié

Le lait acidulé est obtenu par fermentation du lait avec des micro-organismes appropriés. (img.1) Contrairement au yogourt, le genre et le nombre de bactéries lactiques ne sont pas prescrits pour le lait acidulé.

## 1.3. Kéfir

Le kéfir (img.2) est fabriqué en mélangeant pendant un à deux jours les grains de kéfir, une symbiose entre des bactéries lactiques et des levures, avec du lait. De cette manière le lait est fermenté et donne un peu d'alcool.

## 1.4. Babeurre

Le babeurre est une boisson légèrement épaisse au goût frais et acidulé, provenant de la transformation de crème en beurre. Le liquide laiteux est transformé par addition de bactéries lactiques.

A côté du babeurre nature (img.3) on trouve des mélanges de babeurre avec d'autres ingrédients (img.4).

## 1.5. Petit-lait

Le petit-lait (petit-lait doux) est un liquide vert jaune obtenu après le caillage du lait lors de la fabrication du fromage. Les boissons au petit-lait sont des mélanges de petit-lait et d'autres ingrédients tels que sucre, cacao, jus de fruits, etc. (img.5).

## 1.6. Sérum de lait

Le sérum de lait est le liquide résiduel obtenu à partir de lait ou petit-lait, après le prélèvement des protéines. Le sérum de lait est aussi un produit de base pour certaines boissons de table p.ex. Rivella (img.6).

## 1.7. Spécialités de dessert

Les spécialités de dessert comprennent un grand nombre de produits laitiers frais, dont la composition varie fortement. Mais la part d'ingrédients non lactiques ne doit pas excéder 30 %.

Quelques exemples:

- Coupe Chantilly (img.7)
- Frutessa
- Mousse (img.10)
- Flan à la semoule (img.8)
- Tiramì sù (img.9)
- Délice
- Pudding
- Riz au lait
- Flan (img.11)



## 2. Œufs

L'œuf contient en majorité de l'eau 75%. Ainsi que 12% de protéines et 12% de matière grasse. Le dernier pourcent comprend les sels minéraux et les vitamines A, B<sub>2</sub> et D.

Constitution de l'œuf:

- Le **vitellus**, couramment nommé le jaune.
- L'**albumen**, aussi nommé le blanc.
- La **coquille calcaire**, protection physique de l'œuf.
- La **membrane coquillière**, située entre la coquille calcaire et le blanc.
- Le **cordon ombilical**, qui maintient le jaune au centre de l'œuf.
- La **poche d'air**

Les œufs doivent être protégés des odeurs étrangères et de la lumière.



Jusqu'au 20ème jour après la ponte, les œufs peuvent être conservés sans être réfrigérés, à une température inférieure à 20 °C 

Dès le 21ème jour après la ponte les œufs doivent impérativement et sans interruption être conservés à une température de 5°C maximum. 

Une fois mis au frais les œufs ne doivent plus être sortis du réfrigérateur. Les œufs durs et traités en surface (œufs teints) peuvent être gardés à température ambiante.

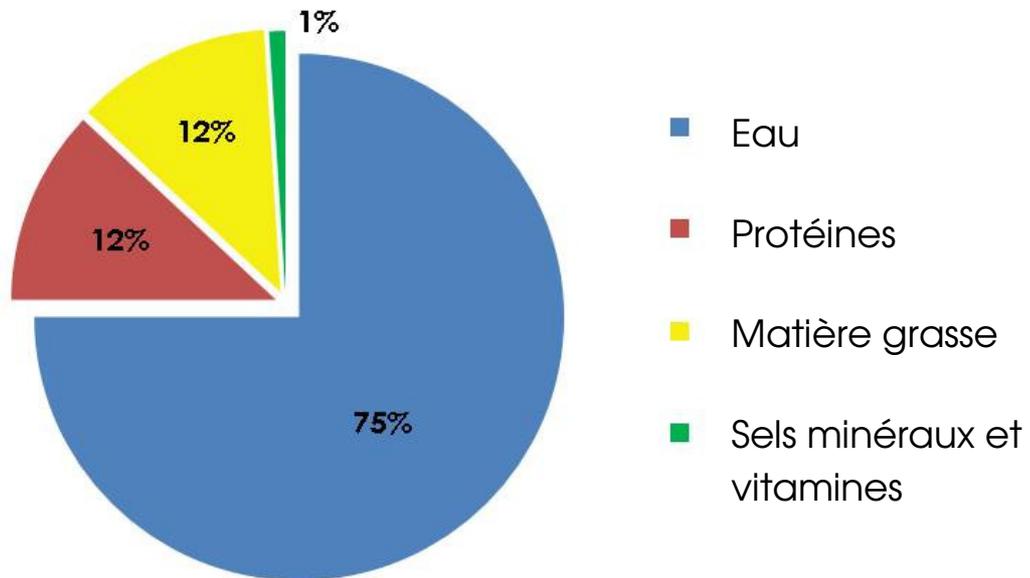
Autres critères de différenciation :

La **couleur** des coquilles, œufs bruns et œufs blancs, n'est pas une différence de qualité et varie en fonction de la race de la poule et de son alimentation.

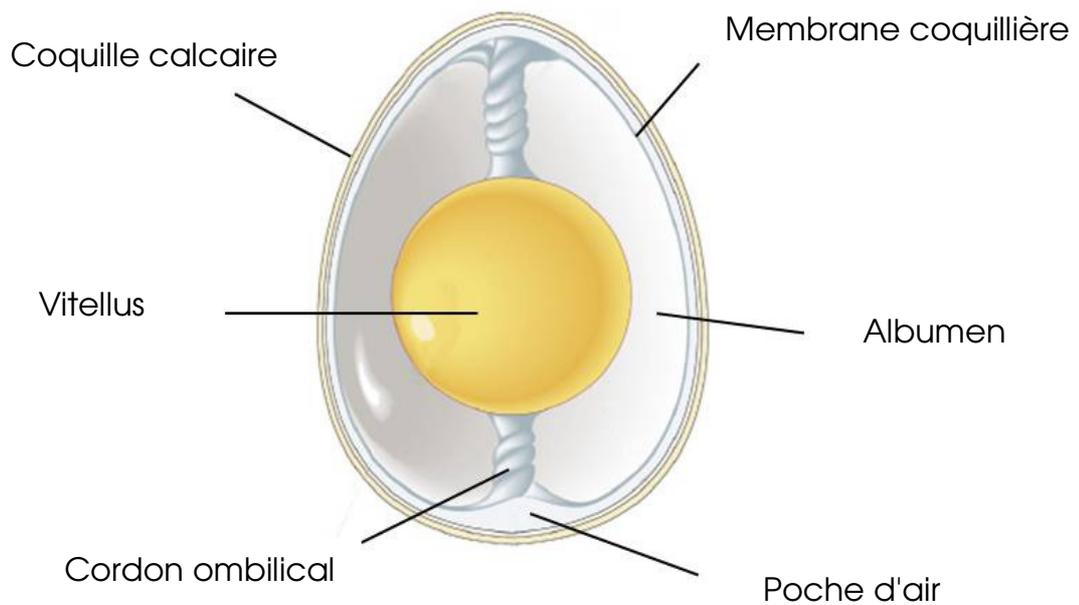
La **taille** des œufs :

- Œufs de taille normale : 50–62 g
- Œufs de petite taille : moins de 50 g
- Œufs de grande taille : plus de 62 g

## Composition de l'œuf



## Constitution de l'œuf



Autres critères de différenciation (suite) :

Les **sortes** d'œufs :

- Œufs bio (img.1&2)
- Œufs d'élevage en liberté
- Œufs d'élevage au sol
- Œufs avec acides gras oméga 3 (img.3)
- Œufs importés (img.4)
- Œufs durs (img.5)
- Ovo-produits  
(Produits réalisés à partir d'œufs entiers ou une partie des œufs, disponible en différentes variantes)



### 3. Exercices

1. Donnez la définition des produits laitiers frais :

- Les produits laitiers frais ne sont que du lait et des cultures de bactéries
- Les produits laitiers frais sont des produits qui sont constitués de lait et divers ingrédients
- Les produits laitiers frais sont produits à partir du lait et fermentés par les bactéries lactiques

2. Comment doivent être conservé les produits laitiers frais ?

---

3. Quelles sont les différences principales entre les yogourts fermes et brassés ?

---

---

4. Nommez trois sortes de yogourts que l'on trouve souvent fermes à la vente :

---

---

5. Parmi les critères ci-dessous quels sont les cinq qui différencient les genres de yogourts ?

- |                                      |                                      |   |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Consistance | <input type="checkbox"/> Ingrédients | <input type="checkbox"/> Matière grasse         |
| <input type="checkbox"/> Chauffage   | <input type="checkbox"/> Protéines   | <input type="checkbox"/> Culture de champignons |
| <input type="checkbox"/> Entrepôts   | <input type="checkbox"/> Édulcorants | <input type="checkbox"/> Spécialités            |

6. Nommez trois yogourts à boire :

---

---

7. Reliez chaque produit avec sa définition :

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| Spécialités de dessert ● | ● Produit de base pour certaines boissons de table    |
| Kéfir ●                  | ● Liquide vert jaune                                  |
| Babeurre ●               | ● Lait fermenté qui donne un peu d'alcool             |
| Petit lait ●             | ● Boisson légèrement épaisse au goût frais et acidulé |
| Sérum de lait ●          | ● Coupe Chantilly, Flan, Frutessa, Délice, etc.       |

8. Composition de l'œuf :

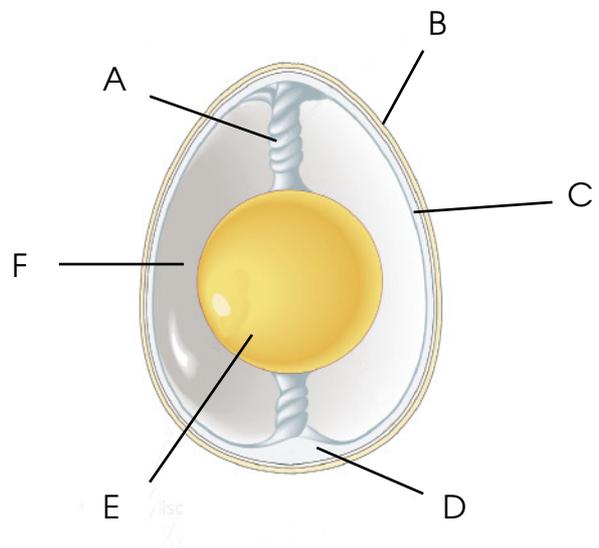
\_\_\_\_\_ % d'eau, \_\_\_\_\_ % de protéines, et 12% de \_\_\_\_\_ ainsi que  
\_\_\_\_\_ % de sels minéraux & vitamines A, B<sub>2</sub> et \_\_\_\_\_

9. Nommez la dénomination des tailles des œufs ainsi que leur poids ?

_____	pèsent	_____ g
_____	pèsent	_____ g
_____	pèsent	_____ g

10. Nommez les différentes parties qui constituent l'œuf :

A= \_\_\_\_\_  
B= \_\_\_\_\_  
C= \_\_\_\_\_  
D= \_\_\_\_\_  
E= \_\_\_\_\_  
F= \_\_\_\_\_



## 4. Solutions

1. Donnez la définition des produits laitiers frais :

**Les produits laitiers frais sont produits à partir du lait et fermentés par les bactéries lactiques**

2. Comment doivent être conservés les produits laitiers frais ?

**Tous les produits laitiers frais doivent être conservés au frais à maximum 6°C. Ils doivent aussi être protégés de la lumière et des odeurs étrangères.**

3. Quelles sont les différences principales entre les yogourts fermes et brassés ?

**Les yogourts fermes sont fabriqués directement dans les gobelets et les yogourts brassés dans une grande citerne.**

4. Nommez trois sortes de yogourts que l'on trouve souvent fermes à la vente :

**Nature, chocolat, caramel, vanille, café.**

5. Parmi les critères ci-dessous quels sont les cinq qui différencient les genres de yogourts ?

**Consistance, Ingrédients, Édulcorants, Matière grasse, Spécialités**

6. Nommez trois yogourts à boire :

**Activit, Drink Benecol, Drink Bifidus, Drink Yogi, Drink Yogourt**

7. Reliez chaque produit avec sa définition :



8. Composition de l'œuf :

**75%** d'eau. **12%** de protéines et **12%** de **matière grasse** ainsi que **1%** de sels minéraux et vitamines A, B<sub>2</sub> et D.

9. Nommez la dénomination des tailles des œufs ainsi que leur poids ?

<b>Œufs de taille normale</b>	pèsent	<b>50-62 g</b>
<b>Œufs de petite taille</b>	pèsent	<b>moins de 50 g</b>
<b>Œufs de grande taille</b>	pèsent	<b>plus de 62 g</b>

10. Nommez les différentes parties qui constituent l'œuf :

A = **cordon ombilical**, B = **coquille calcaire**, C = **membrane coquillière**,  
D = **poche d'air**, E = **vitellus (jaune)**, F = **albumen (blanc)**