



Fabrication de la crème d'amande

Bientôt l'Epiphanie : anticipez pour vos galettes à la frangipane. La crème d'amande fait partie des ingrédients sensibles qui exigent une fabrication et une conservation ad hoc. Rappel des bonnes pratiques.

La crème d'amande est un ingrédient élaboré à partir de beurre, de sucre, d'œuf et d'amande en poudre, et d'un parfum (rhum, vanille, amande amère...). La préparation se fait à froid. Aussi le produit, humide et sucré, réunit-il les conditions idéales pour le développement de bactéries, d'autant que la présence d'œufs crus pose le problème d'une contamination éventuelle par les dangereuses Salmonelles. Il ne s'agit pas de nier ces risques, ni d'en avoir peur au point de délaissier cette fabrication traditionnelle. Quelques solutions faciles à mettre en œuvre vous permettront de sécuriser la qualité et l'hygiène du produit. Et si vous avez « d'autres chats à fouetter », d'autres alternatives existent !

Les points à risque

- ▶ Les problèmes peuvent intervenir essentiellement : soit à la préparation, par une contamination (exogène ou endogène), soit à la conservation, par une **multiplication bactérienne**.
- ▶ La **contamination exogène** peut

se faire via l'air ambiant du laboratoire, les plans de travail, le matériel et ustensiles (fouet, batteur), les conditionnements des ingrédients, les mains de l'opérateur (ainsi que sa tenue de travail ou ses cheveux).

▶ La **contamination endogène** peut se faire via les ingrédients. Les œufs sont particulièrement problématiques. Ils ne doivent être ni fêlés, ni souillés. Attention : laver un œuf est déconseillé (la coquille devient poreuse et perméable aux germes). La poudre d'amande doit être stockée dans de bonnes conditions. Vérifiez la date de péremption, de même que celle du parfum que vous utiliserez.



L'intoxication alimentaire peut survenir lorsque fabrication et conservation n'ont pas été suivies dans les règles de l'art.

▶ La **multiplication bactérienne** peut se produire lorsque le produit a été contaminé lors de la préparation et/ou s'il est conservé dans de mauvaises conditions de température. Elle peut surtout avoir lieu à la décongélation si celle-ci se fait à température ambiante.

▶ Il existe une contamination possible à la conservation si le produit n'est pas protégé (film/

couvercle), de même qu'il existe un risque de multiplication à la préparation lorsque la crème est **laissée à température ambiante** trop longtemps.

Les solutions d'hygiène

► L'environnement de travail, le matériel et l'opérateur doivent être **parfaitement propres**. Avant de procéder au mélange, plan de travail, matériel et mains doivent être lavés avec un **détergent alimentaire**, séchés puis **désinfectés**.

► La désinfection des mains peut se faire par un **gel hydroalcoolique** (ne nécessite pas de rinçage), après un lavage minutieux au savon. Attention : après passage aux WC, le lavage/désinfection des mains doit être systématique !

► La désinfection des plans de travail et du matériel peut se faire en appliquant de **l'alcool à 70° dénaturé**, à l'aide d'un chiffon propre.

► Il est possible de passer un coton **légèrement imbibé**



L'utilisation d'œufs frais nécessite une attention particulière.

d'alcool à 70° dénaturé sur la coquille des œufs, à l'endroit où la cassure va être faite, et éventuellement sur le goulot des bouteilles.

► La crème d'amande se conserve **au réfrigérateur à +3/4°C** pour un usage à court terme (maxi deux jours) ou au **congélateur à -18/-20°C** pour un usage à long terme (2 mois sans risques).

Les solutions de confort

► Les **ovoproduits** (œufs en brique ou en bouteille) minimisent les risques de contamination et facilitent le dosage (Servis'œuf/Ferme du Pré).

► Les galettes garnies **surgelées prêtes à cuire** ne posent aucun problème microbiologique, à condition d'être conservées sans rupture de la chaîne de froid.

► Les **mixes** spécial frangipane/crème d'amande sont une solution qui offre rapidité, praticité et hygiène. ■

A.T.

Le spécialiste

de la viennoiserie et de la pâtisserie de tradition






DU 30 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE

VIVE LES ROIS

Pour tout achat de 4 colis des matières grasses

- St Auvent Mille-feuille
- St Auvent pour Brioche Natura, riche en omega 3 et Biscuit Pâte Levée
- Celor Gourmand Feuilletage
- Celor Gourmand pour Incorporation en Pâtes

1 affichette



1 vitrophanie



1 livre de recettes d'Épiphanie



3 emporte-pièces INOX pour personnaliser vos fabrications



FRANCE