

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.6

Les pâtes





LES PATES ALIMENTAIRES

DEFINITION:

➤ Les pâtes alimentaires industrielles sont des produits prêts à l'emploi, obtenues par pétrissage à partir de semoule de blé dur additionnée d'eau et soumises à des traitements physiques tels que tréfilage, laminage, estampage et séchage.

FABRICATION

OPERATION	PATES FRAICHES	PATES INDUSTRIELLES
PETRISSAGE	Farine de blé tendre + œufs (huile facultative) Taux d'humidité toléré : 12 %.	Semoule de blé dur + eau ou œufs appellation : pâtes aux œufs.
FACONNAGE	Au laminoir, taillage au couteau ou roulette. ou Avec appareil malaxeur + filière.	Au laminoir, ex : nouilles, ravioli, lasagnes. Par tréfilage, ex : spaghetti.
SECHAGE	Utilisation directe sans séchage. ou Séchage naturel.	Par ventilation artificielle.

Principales variétés

LONGUES
Spaghetti, lasagnes, tagliatelles, macaronis, etc.

COURTES
Nouilles, coquillettes, papillons, coudes, vermicelle, etc.

FARCIES
Cannelloni, ravioli, ravioles, etc.

LES PATES FRAICHES

DEFINITION:

➤ Les pâtes fraîches sont fabriquées à partir de blé tendre (farine ordinaire), auxquelles on incorpore des œufs.

NOTA: Les pâtes peuvent être colorées en ajoutant lors de leur fabrication:

- Purée d'épinards ou fines herbes hachées.
- Purée de tomate concentrée.
- Encre de seiche.
- Jus de betterave rouge.
- Curry, safran.

