Atelier expérimental - classe Terminale BAC PRO Cuisine	Date :.....
Fiche d'analyse technique	**Objectifs** : - **Reconnaitre et découvrir les additifs alimentaire et chimiques** - **Savoir les utiliser**

THEME : Les additifs alimentaires

1. Les produits

Les additifs naturels, les épices	
Règles d'utilisation et grammage	**Utilisation**
- Pour une sauce ..... 10 g au litre - Pour une coloration ..... 5 g au litre Un ajout en début de recette peut entrainer sa dissolution. Une sur cuisson longue peut entrainer une perte de goût.	Ils sont utilisés dans la préparation des recettes chaudes et froides et crus ou cuits. Ils peuvent apporter une couleur dans une préparation salée ou sucrée telle que : - Une sauce safranée - Un dessert sucré pour l'obtention d'une couleur naturelle, le curcuma

Les coulis de fruits et légumes	
Règles d'utilisation et grammage	**Utilisation**
Utilisation à chaud pour une sauce ou une liaison, avec ajout d'un liant naturel ou chimique. Utilisation à froid pour un sorbet, un coulis. Une source de chaleur peut entrainer un changement de couleur ou de texture.	Ils sont utilisés dans la confection : - Des sauces - Des glaces et des sorbets

Les jus d'agrumes	
Règles d'utilisation et grammage	**Utilisation**
Extraire le jus avec un presse agrumes, filtrer avec ou sans la pulpe : - pour 1 litre d'appareil crémeux ..... 20 cl de jus - pour un 1l de sauce montée au beurre ..... 50 cl de jus - pour 1 l de gelée ..... 70 cl de jus	Ils sont utilisés dans la confection des : - Jus de fruits entrant dans la préparation des crémeux. - Dans la confection d'une sauce beurre montée au beurre - Dans la confection d'une gelée

Les additifs chimiques en poudre	
Règles d'utilisation et grammage	**Utilisation**
On les trouve généralement en poudre et en petites quantités. 3 gr maximum sont à ajouter pour colorer une mousse sucrée ou une sauce salée .	Ils sont utilisés pour remplacer les additifs chimiques pour obtenir : - Une couleur, - Un goût, - Une texture.

2. Méthode et utilisation des additifs

Règles d'utilisation et grammage		Attention !
Épices	- Sauce .....10 g au litre - Coloration ..... 5 g au litre	• Un ajout en début de recette peut entrainer sa dissolution. • Une surcuisson longue peut entrainer une perte de goût.
Coulis légumes et fruits	- Utilisation à chaud pour une sauce ou une liaison, avec ajout d'un liant naturel ou chimique. - Utilisation à froid pour un sorbet, un coulis.	• Une source de chaleur peut entrainer un changement de couleur ou de texture.
Jus d'agrumes	Extraire le jus avec un presse-agrumes, filtrer avec ou sans la pulpe. - 20 cl de jus pour 1 litre d'appareil crémeux - 50 cl de jus pour un 1l de sauce montée au beurre - 70 cl de jus pour 1 l de gelée	
Additifs chimiques	- On les trouve généralement en poudre et en petites quantités. - 3 g maximum pour colorer une mousse sucrée ou une sauce salée	