1. **DEFINITION**

Le lait est un liquide ……………. opaque de saveur légèrement ……………, d’une grande richesse nutritive et ……………………………... Il est le produit résultant de la ……………………….. totale des femelles laitières.

En pâtisserie on utilise exclusivement le lait de ………………………..

1. **COMPOSITION DU LAIT ENTIER (valeur moyenne en grammes par litre)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % | **EAU :** |  |
| % | **MATIERES GRASSES (lipides) :**  Un litre de lait entier pèse en moyenne  …………………… |  |
| % | **LACTOSE (glucides) :** |  |
| % | **CASEINE (protéines) :** |  |
| % | **SELS MINERAUX (calcium, phosphore …) :** |  |
| % | **VITAMINES :** |  |

1. **PRESENTATION ET COMMERCIALISATION DU LAIT**

On trouve dans le commerce le lait sous diverses formes (liquide, concentré, en poudre) dont la teneur en matières grasses est différente. Pour les reconnaître on utilisera des couleurs d'emballage différentes.

En plus l'emballage porte obligatoirement :

* La nature du traitement appliqué (pasteurisation, stérilisation, etc.…)
* La date limite de vente

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dénomination du lait** | **Couleur de l’emballage** | **Quantité de matière grasse en g/litre** |
| LAIT CRU | .................................................... | .................................................... |
| LAIT ENTIER | .................................................... | .................................................... |
| LAIT DEMI ECREME | .................................................... | .................................................... |
| LAIT ECREME | .................................................... | .................................................... |

1. **LES DIFFERENTS LAITS DANS LE COMMERCE**

*Récupération du travail de recherche*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |