

LES PÂTES A GLACER

Définition

Les pâtes à glacer peuvent être considérées comme une imitation de chocolat véritable. Pour produire la pâte à glacer, seul l'extrait dégraissé de la fève de cacao (poudre de cacao) est utilisé.

Le beurre de cacao utilisé dans la fabrication du chocolat est substitué dans les pâtes à glacer par des graisses d'origine végétale. L'avantage en est :

- Coût moins élevé
- Diversité d'application, par la diversité de choix parmi les graisses végétales
- La facilité d'utilisation (pas de tempérage)

Les pâtes à glacer sont donc un mélange de poudre de cacao, sucres et composants de base laitiers, finement broyés et dispersés dans une phase de matière grasse d'origine végétale.

Utilisation

Généralement, les matières grasses contenues dans la pâte à glacer, ne doivent pas être précristallisées (tempérage) puisque elles cristallisent spontanément dans une forme cristalline stable qui permet d'obtenir un bon brillant et cassant.

Les graisses utilisées pour la fabrication des pâtes à glacer, sont des graisses lauriques (coprah, palmiste).

Elles permettent de développer des pâtes à glacer avec un bon cassant à température ambiante, un bon brillant et une fonte rapide en bouche donc une sensation agréable de frais. Cependant, ces graisses sont rapidement détériorées en présence d'humidité (plus de 5 %) et de produit alcalin (levures chimiques) faisant apparaître des goûts de savon. Ces problèmes peuvent être résolus par l'emploi de graisses non lauriques, lesquelles donnent une sensation en bouche généralement plus pâteuses.

Les pâtes à glacer doivent être chauffées jusqu'à 45 °C puis refroidies à la température de 38-40°C pour être utilisées. Après utilisation, il faut les refroidir rapidement pendant 2 à 5 minutes à la température de 6°C.

Composition

TYPE DE PATE A GLACER	CACAO MAIGRE	MATIERE GRASSE VEGETALE	LAIT ECREME EN POUDRE	SUCRE
Pâte à glacer brune	18%	35%	0%	47%
Pâte à glacer blonde	6%	35%	12%	47%
Pâte à glacer blanche	0%	35%	18%	47%

Précaution d'emploi

Les pâtes à glacer ne sont pas compatibles avec le chocolat véritable. On ne peut donc les mélanger.

Les poudres de lait contenues dans la pâte à glacer blonde et brune sont sensibles à des chaleurs supérieures à 50 °C. Attention de ne pas les brûler.

Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces produits sont réglementés par le règlement CE n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[CONDIFA S.A.S](#)
[LOUIS FRANCOIS](#)
[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)