

# LES PÂTES D'AMANDE

L'ancêtre de la pâte d'amande était une confiserie orientale de luxe, à base de miel et d'amandes, réservée aux palais princiers, il y a plus de 100 ans.

C'était une confiserie à laquelle on attribuait, associée à des raisins secs et de l'eau de rose, des pouvoirs aphrodisiaques, ce qui la fit surnommer longtemps « la confiserie du harem ». On lui reconnaissait, de plus, des pouvoirs nutritifs pour le corps et le cerveau ; elle faisait donc partie des médicaments prescrits alors par la médecine.

## Définition

La pâte d'amande est définie couramment en France de la façon suivante : mélange broyé d'amandes de l'amandier (*Prunus amygdalus*) non déshuilées, émondées et de sucre dont la proportion varie de 35 à 80% selon le goût et l'application souhaités. On distingue trois principaux types de pâtes d'amande définis par le pourcentage d'amandes qu'ils contiennent :

- 20% à 35%
- 33%
- 50% et plus

On peut trouver d'autres types de pâtes qui sont constitués de sucre et divers composants de base (lentilles, graines de soja, amandons d'abricot, etc.)

*en complément, cf. « fruits secs »*

## Procédé de fabrication

Il existe deux types de procédés de fabrication :

- A chaud : qui consiste à cuire les amandes fraîchement émondées avec un mélange de sucre, de sirop de glucose et d'eau dans des bassines de cuivre rotatives ou cuiseurs. Le mélange est ensuite raffiné pour obtenir une pâte fine et souple.
- A froid : qui consiste à mélanger les amandes émondées broyées et du sucre dans des mélangeurs ou mixeur à couteau.

## Composition

Les pâtes d'amande sont constituées des ingrédients suivants :

- amandes de l'amandier,
- sucre et autres produits à pouvoir sucrant

- sirop de glucose,
- conservateur,
- colorant.

## Précautions d'emploi

La pâte d'amande est un produit sensible, sujet à la fermentation et à la moisissure. Si la pâte est trop malaxée, elle risque de devenir « huileuse ». Elle ne doit pas être trop travaillée.

Afin d'assurer sa bonne conservation, la pâte d'amande sera stockée dans un endroit frais et sec, dans un emballage bien fermé, afin d'éviter son dessèchement.

## Rôle et actions spécifiques

TYPES DE PATES D'AMANDE (*)	CARACTERISTIQUES	APPLICATIONS
<b>20% à 25% d'amandes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· fine onctueuse</li><li>· délicatement parfumée au palais</li><li>· très malléable</li><li>· ne doit pas présenter de grain</li><li>· se lamine facilement</li><li>· ne croûte pas</li><li>· ne ramollit pas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Modelage de décor</li><li>· Masquage d'entremets</li></ul>
<b>33% d'amandes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· goût plus puissant</li><li>· malléable</li><li>· excellente tenue au froid et dans le temps</li><li>· ne doit pas présenter de grain</li><li>· doit se raffermir sans craquer ni durcir</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Façonnage de sujets (animaux, personnages)</li><li>· Masquage d'entremets</li></ul>
<b>50% et + d'amandes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· saveur puissante</li><li>· facile d'emploi</li><li>· conserve tenue et goût</li><li>· onctuosité après passage au four</li><li>· ne doit pas « huiler »</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Confection d'intérieurs de bonbons chocolat</li><li>· Tient à la cuisson petits fours et cakes de voyage</li></ul>

(\*) suivant le pourcentage d'amandes qu'elles contiennent

## Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces produits sont réglementés par le règlement CE n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires.

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

## Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[AXIANE MEUNERIE](#)

[CONDIFA S.A.S](#)

[CSM France](#)

[DAWN FOODS France \(UNIFINE FOOD & BAKE INGREDIENTS\)](#)

[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)