

LES MARGARINES

HISTORIQUE

La margarine est née en 1869 en France à la suite d'un concours ouvert par Napoléon III pour la recherche d'un produit propre à remplacer le beurre qui était cher et se conservait mal. Le pharmacien français Hippolyte Mège-Mouriès remporta ce concours en réalisant une émulsion blanche résultant du mélange de graisse de bœuf et de lait et d'eau qu'il baptisa Margarine (du grec margaron : blanc de perle).

Les margarines d'aujourd'hui sont bien différentes de leur ancêtre du 19^{ème} siècle.

NATURE ET OBTENTION

La margarine est une émulsion constituée principalement d'huiles (80 % en général pour les margarines professionnelles) et d'une phase aqueuse à base d'eau ou de lait (20 %).

La fabrication de la margarine peut se résumer ainsi :

- dosage des ingrédients et émulsification par mélange
- stabilisation par cristallisation et malaxage du mélange en dessous de 0°C puis conditionnement

UTILISATION DES MARGARINES

- Pâtes feuilletées : les margarines conviennent pour tous les types de feuilletage. Elles assurent un bon développement, donnent du fondant et du goût, facilitent la conservation et permettent la surgélation.
- Pâtes levées feuilletées : indispensables pour le tourage du croissant, les margarines (comme le beurre) assurent la tenue en fermentation et donnent le développement en cuisson.
- Pâtes levées et pâtes jaunes : les margarines sont utilisées dans une large gamme de produits : pâtes levées, sucrées, sablées..., cakes, madeleines, pâtes à choux...
- Produits de fourrage : dans des applications telles que les garnitures et les mousselines, les margarines donnent de la tenue et mettent en valeur les arômes.

QUELQUES CONSEILS POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE :

1. Choisir la margarine appropriée à la fabrication prévue
2. Utiliser un format ou un conditionnement adapté à l'élaboration du produit
3. Choisir sa consistance en fonction de sa recette et de la température du laboratoire
4. Prendre soin de tempérer les produits avant utilisation, éviter de casser la texture en tapant les produits
5. Eviter de la porter à ébullition pour le graissage des moules.

REGLEMENTATION

Les margarines sont encadrées au niveau européen par le règlement n° 2991/94 du 5 décembre 1994 « établissant des normes pour les matières grasses tartinables ». En particulier, ce texte définit les dénominations de vente en fonction de la composition et de la teneur en matière grasse.