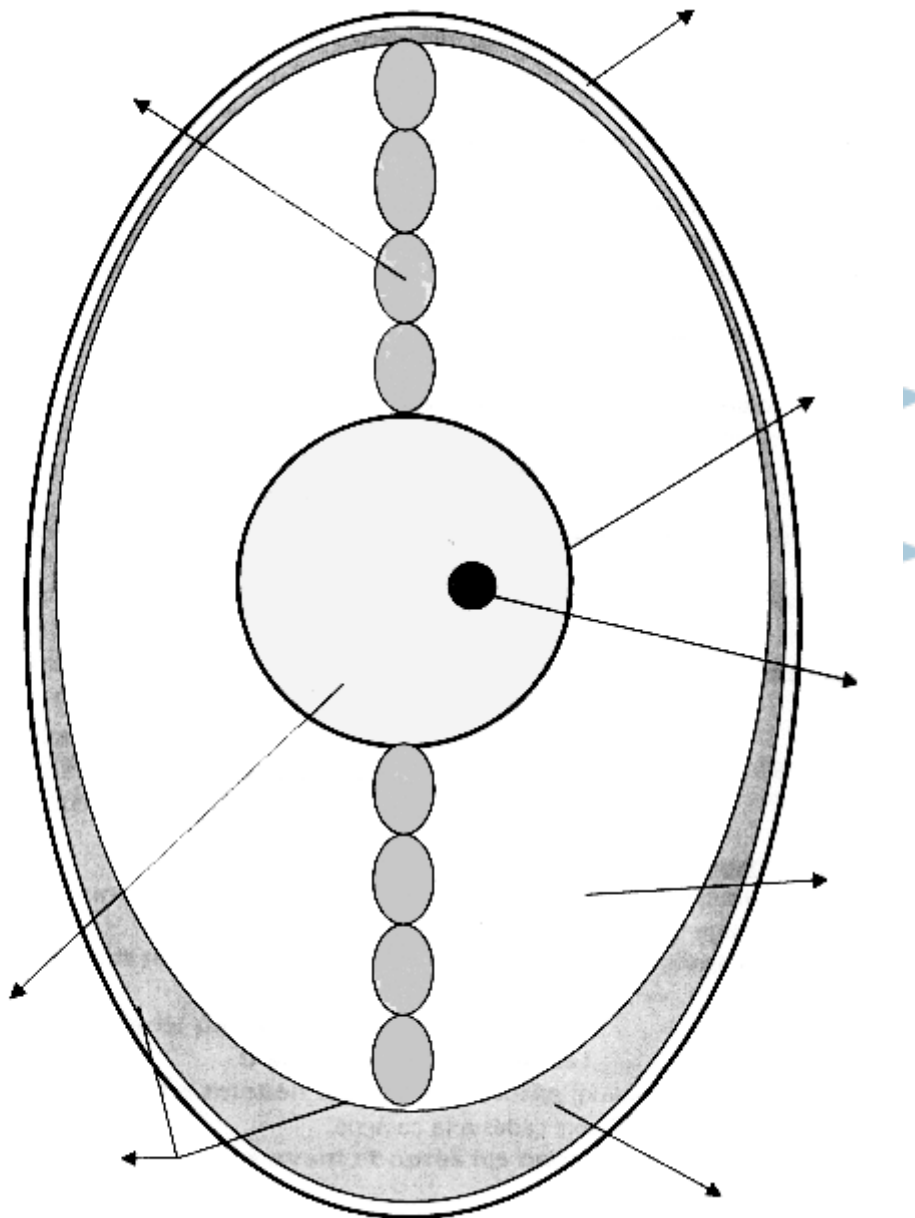


LES ŒUFS

① DESCRIPTION DE L'œuf _____

A l'aide des définitions de la page suivante, complétez le schéma de l'œuf ci-dessous :



DEFINITIONS :

▶ **La coquille :**

Enveloppe calcaire percée de petits trous qui permet au futur poussin de respirer

▶ **Les membranes coquilles :**

Séparent le blanc de la coquille et forment une couche d'air dont la partie plus importante s'appelle :

la chambre à air

La chambre à air contient des germes qu'il ne faut pas mettre au contact de l'oeuf donc ne pas corner l'oeuf (racler)

▶ **Le blanc ou albumine :**

Substance visqueuse qui se coagule à la chaleur (65° C), au contact d'acide et d'alcool. Il a la propriété de foisonner lorsqu'il est battu.

▶ **Les chalazes ou tortillons d'albumine :** Filaments d'albumine qui maintiennent le jaune au centre de l'oeuf.

▶ **Le jaune ou vitellus :**

Matière vitale de l'oeuf, il renferme les substances nutritives du futur poussin. Il est maintenu en boule grâce à la **membrane vitelline**. Composé essentiellement de matières grasses, il contient un émulsifiant : **la lécithine**.

Seul, il coagule vers 70° C ; une fois dilué vers 85° C.

▶ **Le germe ou cicatricule :**

Apparaît à la surface du jaune, c'est le point de départ du futur poussin.

② CLASSEMENT DES OEUFS

Les œufs, afin d'être commercialisés, subissent des classements de qualités (fraîcheur) et de poids (calibres).

PAR QUALITES

Reliez les quatre qualités d'œufs nommées à droite avec leur catégorie correspondante :

CATEGORIE A ○
de extra frais à frais

o Œufs de deuxième qualité ou œufs conservés dont la chambre à air est inférieur à 9 mm

CATEGORIE B ○
conservés

o Œufs déclassés destinés à l'industrie alimentaire ou casserie

o Œufs frais dont la chambre à air est inférieur à 6 mm

CATEGORIE C ○
Destiné à la casserie

o Œufs extra frais dont la chambre à air est inférieur à 4 mm (moins de 7 jours)



Par Poids :

Remplir le tableau ci-dessous avec les 6 éléments suivants : Moyen ; L ou G ; Très Gros ; P ou S ; Gros ; M.

CALIBRE	LIBELLE	POIDS
Xl ou TG		Au moins 73 g
		De 63 à 73 g
		De 53 à 63 g
	Petit	Moins de 53 g

③ UTILISATION DES OEUFS

L'oeuf constitue un des principaux éléments de base indispensable aux fabrications en apportant à la fois tenue, liant, émulsifiant, couleur et goût.

De nos jours, vu l'éventail de catégories d'oeufs, il est nécessaire, voir indispensable de peser ou mesurer la quantité d'oeufs à employer afin d'assurer la réussite des recettes.

Pour obtenir **un litre** d'œufs, nous avons besoin de 18 œufs. A vous de relier entre eux les chiffres et les mots suivants :



18 o
56 o
32 o

o Œufs
o Jaunes d'œuf
o Blancs d'œuf

Pour obtenir **un kilogramme** d'œufs, nous avons besoin de 18 œufs. A vous de relier entre eux les chiffres et les mots suivants :



18 o
56 o
32 o

o Œufs
o Jaunes d'œuf
o Blancs d'œuf

- ▶ 1 litre d'œufs = 1 kilogramme d'œufs
- ▶ 1 litre de jaunes = 1 kilogramme de jaunes
- ▶ 1 litre de blancs = 1 kilogramme de blancs

Replacer correctement les mots suivants :

Blanc, Jaune, Œuf.

- ▶ Un..... entier pèse 53 grammes
- ▶ Un..... pèse 18 à 20 grammes
- ▶ Un..... pèse 30 à 35 grammes

○ Les bases du pâtissier :

Préparation d'une génoise :

La recette est basée sur 250 g d'œufs, vous utilisez des œufs coquilles, combien vous faut il de pièces ?

.....
.....
.....

④ CONSEILS D'UTILISATIONS

- ▶ Se laver les mains avant et après le cassage ou la manipulation des œufs par sécurité d'hygiène.
- ▶ Casser les œufs par petite quantité (2 ou 3) afin d'éviter la contamination d'une venue par un éventuel mauvais œuf.
- ▶ Clarifier dans un récipient à part de ceux de mesure afin d'éviter la présence de coquille ou de jaune dans les blancs qui nuirait au montage de ceux-ci.
- ▶ Ne pas stocker les œufs à proximité de denrées à fortes odeurs (poissons, viandes, fromages...). L'œuf a la propriété de fixer les odeurs environnantes.
- ▶ Il est interdit de corner les œufs.
- ▶ Ne jamais laisser les jaunes au contact du sucre sans les battre car de petits grains apparaîtrait : les jaunes seraient "brûlés".
- ▶ Afin d'éviter le grainage des blancs au montage, ajouter soit un peu de sucre soit 0.5 % de vinaigre..



A NOTER :

En raison des impératifs de travail et d'hygiène dans nos métiers, d'autres produits concernant les œufs sont commercialisés sans la coquille :

Ce sont les **ovoproduits**.

- ▶ Ovoproduits liquides (œufs, jaunes, blancs)
- ▶ Ovoproduits déshydratés ou en poudre
- ▶ Ovoproduits congelés
- ▶ Ovoproduits concentrés

