

# Les œufs et les ovoproduits



## Les objectifs à atteindre

- ⇒ Citer les différentes parties de l'œuf.
- ⇒ Préciser le rôle des œufs dans une pâte.
- ⇒ Relever les avantages et les inconvénients des ovoproduits.

## Fiche recherche n°6 : Les œufs et les ovoproduits



Ce document permet de préparer le cours qui sera développé en classe.

**Responsable de votre travail personnel, il est donc souhaitable que vous apportiez beaucoup de soin et de sérieux à cette préparation.**

Pour faciliter vos recherches, vous devez solliciter « le savoir-faire » d'un chef d'entreprise ou de l'un de ses collaborateurs, de consulter la leçon ou divers documents se rapportant à la boulangerie et enfin de vous aider de l'outil informatique (ordinateur) ou/et de votre smartphone (flashcode ci-contre).



Ces démarches vous permettront ainsi de répondre aux questions suivantes :

**1) Collez, ci-contre, l'étiquette de l'emballage des œufs utilisés dans votre entreprise ou dans une boulangerie pâtisserie classique.**

**2) Quelle est la durée maximale de conservation des œufs ?**

.....

**3) Où sont stockés les œufs et à quelle température ?**

.....

.....

**4) Utilisez-vous des ovoproduits dans votre entreprise ?**

**Si oui, lesquelles ?**

(Entourez la ou les bonne(s) réponse(s))

*Ovoproduits liquides (réfrigérés)*

*Ovoproduits séchés (en poudre)*

*Ovoproduits congelés*

*Ovoproduits concentrés*

*Ovoproduits cuits*



Etiquette à coller

...../10



## Depuis janvier 2004, une nouvelle réglementation régit la vente des œufs

Les œufs sont en premier lieu classés dans les catégories de qualités suivantes :

### Catégorie A

1) Les œufs extra frais (la poche d'air est inférieure à 4mm).

Ces œufs ne peuvent être vendus que conditionnés dans de petits emballages pourvus d'une banderole sur laquelle est précisée la mention « extra », ainsi que la date d'emballage. La banderole doit être détruite au terme du septième jour suivant celui de l'emballage ou du neuvième jour suivant celui de la ponte.

2) Les œufs frais (la poche d'air est inférieure à 6mm).

### Catégorie B

Les œufs de qualité secondaire : ceux-ci ne peuvent être cédés qu'à une entreprise industrielle.

### La date de durabilité des œufs de catégorie A

Elle est apposée au moment de l'emballage.

Elle ne peut pas aller au-delà du 28<sup>ème</sup> jour suivant celui de la ponte.

### Les 4 catégories de poids

Les œufs de catégorie A sont classés comme suit :

Petit (S) : moins de 53 g

Moyen (M) : de 53 à 63 g.

Gros (L) : de 63 à 73 g

Très gros (XL) : plus de 73 g.

### La désignation du mode d'élevage

Cette mention est obligatoire sur les emballages et se limite à 4 expressions :

**Code 0** : œufs de poules élevées plein air (agriculture biologique).

**Code 1** : œufs de poules élevées plein air.

**Code 2** : œufs de poules élevées au sol.

**Code 3** : œufs de poules élevées en cage.



### Distinction entre les œufs coquille et les ovoproduits

La différence notable entre ces deux produits est principalement la présentation.

En effet, les ovoproduits sont des œufs commercialisés débarrassés de leur coquille. Ils peuvent ainsi être vendus soit entiers, soit blanc et jaune séparés.



## Etiquetage des œufs pour les « canadiennes » (exemple d'étiquette)

Les banderoles portent en lettres noires, distinctement visibles et précisément lisibles :

1..... → Ferme du GAEC DE LA CORDEE  
2..... → 50890 CONDE SUR VIRE  
3..... → CATEGORIE A - FR-50-139-003 - N° 44985  
4..... → 360 x GROS  
5..... → COLIS 360 OEUFS SOL CAL. GROS /ALV. 30  
6..... → LE SPECIALISTE DU FROMAGE  
7..... →   
8..... → Lot : BES03 DCR: 23/02  
Code 2 : Oeufs de poules elevees au sol  
1er chiffre sur l'oeuf= mode d'elevege - FR= France - 3 lettres= identite elevege - 2 chiffres= N° batiment  
A conserver au réfrigérateur après achat

## Les principales catégories des ovoproduits et leurs conservations

### Les Ovoproduits liquides

Caractéristiques : pasteurisés, ils doivent être livrés sous les 24 heures.

Conservation : 21 jours, à conserver au réfrigérateur à une température de +4°C maximum.

A utiliser dans les 48 heures après ouverture.



### Les Ovoproduits séchés (en poudre)

Caractéristiques : les œufs ont été soumis à une dessiccation (desséchés).

Conservation : ils se conservent, stockés dans un local sec et à température ambiante, 12 à 18 mois environ. Il convient cependant de les utiliser dans un délai de 3 à 4 mois après ouverture.

### Les Ovoproduits congelés

Caractéristiques : cette méthode est actuellement la plus satisfaisante dans la mesure où elle associe le respect de la qualité technologique voire microbienne et la souplesse commerciale.

Traitement : homogénéisation par battage, suivie d'une pasteurisation puis d'une surgélation à - 40°C pendant 24 heures.

Pour les produits destinés à la boulangerie pâtisserie ou la biscuiterie afin de les stabiliser, il peut y être ajouté du sucre.

Conservation : ils se conservent 18 mois environ à une température de - 12°C.

Les ovoproduits décongelés doivent être utilisés dès leur sortie du congélateur (maximum de conservation : 2 jours au réfrigérateur).

## Les Ovoproduits concentrés

Caractéristique : une partie de l'eau a été évaporée ce qui permet une meilleure conservation.

Conservation : ils se conservent 12 mois environ à température ambiante. Cependant, après ouverture il convient de les stocker au réfrigérateur et de les utiliser dans un délai de 48 heures.

## Les Ovoproduits cuits

Caractéristique : ces œufs, sont cuits et écalés.

Conservation : 21 jours.

A conserver au réfrigérateur à une température de +2°C.



Ils doivent être utilisés dans les 5 jours après ouverture, et sont principalement destinés aux traiteurs.

## Les conditions de stockage et de conservation des œufs

- ⇒ Après achat ils doivent être conservés au réfrigérateur à +4°C.
- ⇒ Les œufs doivent être entreposés dans des alvéoles en plastique sur l'étagère du réfrigérateur (les emballages cartons sont porteurs de germes, de poussières...) pour un stockage sans risque.
- ⇒ Les œufs ne doivent pas être stockés proches des aliments tels que le poisson ou le fromage qui dégagent une odeur particulièrement conséquente. A noter que l'œuf, comme les matières grasses, fixe les odeurs.
- ⇒ Eviter de conserver la dorure (24 h maximum à +4°C).
- ⇒ La date de péremption des œufs ne doit pas être dépassée.
- ⇒ Avoir à l'esprit constamment que la date de durabilité des œufs utilisés en boulangerie pâtisserie ne peut excéder le 28<sup>ème</sup> jour suivant celui de la ponte.

## Les précautions d'usage

- ⇒ Etre attentif à l'odeur de l'œuf lors de son cassage.
- ⇒ Casser les œufs par petite quantité (en principe trois par trois voire un ou deux de plus en fonction de la quantité nécessaire) puis les placer dans un récipient différent de façon à éviter de gaspiller l'intégralité de la préparation dû à la présence d'un mauvais produit.
- ⇒ Jeter tous les œufs suspects : odeur, couleur anormale, œufs à corps étrangers...
- ⇒ Se laver les mains avant et après les opérations de cassage.
- ⇒ Jeter les coquilles à la poubelle aussitôt le cassage effectué.
- ⇒ Utiliser du matériel parfaitement propre.
- ⇒ Fouetter aussitôt les jaunes en contact avec le sucre. Attention le sucre absorbe l'humidité du jaune d'œuf, ce dernier se déshydrate alors et donne naissance à des grains dans les appareils.
- ⇒ Effectuer une rotation régulière des stocks (premiers livrés, premiers utilisés).

## Rôles et utilisations des œufs et ovoproduits en boulangerie

### On peut dire de l'œuf qu'il :

- ⇒ Hydrate ..... permettant ainsi de former une pâte (brioche).
- ⇒ Crée ..... nécessaire à la fermentation (viennoiseries).
- ⇒ Assouplit la pâte (l'œuf est riche en lécithine) et la rend plus .....
- ⇒ Augmente ..... des produits (brioche par exemple).
- ⇒ Contribue à renforcer ..... de la pâte (cuisson).
- ⇒ Possède une ..... particulière (odeur et saveur).
- ⇒ Colore d'une belle teinte ..... la mie du produit (viennoiseries).
- ⇒ Apporte ..... à la croûte (dorure).

### Utilisations :

Pâte à pain au lait, pâte à brioche, crème d'amande, génoise, pâte à choux, crème pâtissière, dorure...

### Faut-il utiliser les œufs ou les ovoproduits ?

Aujourd'hui, le boulanger pâtissier peut encore choisir entre l'utilisation de l'œuf et de l'ovoproduit ce qui n'est pas toujours le cas pour certains autres métiers de bouche. L'avenir dira si cette possibilité persistera.

**Par contre le boulanger pâtissier peut être amené à opter pour l'un ou pour l'autre en fonction de la fabrication qu'il a à effectuer :**

- ⇒ Réalisation de meringues (ovoproduits : blancs d'œuf liquides).
- ⇒ Fabrication de crème anglaise en grande quantité (ovoproduits : jaunes d'œuf liquides).
- ⇒ Préparation de sandwiches composés d'œufs durs (ovoproduits cuits).
- ⇒ Confection de crème au beurre (ovoproduits : œufs entiers liquides), etc.

**Critères de choix : les ovoproduits** sont généralement choisis pour :

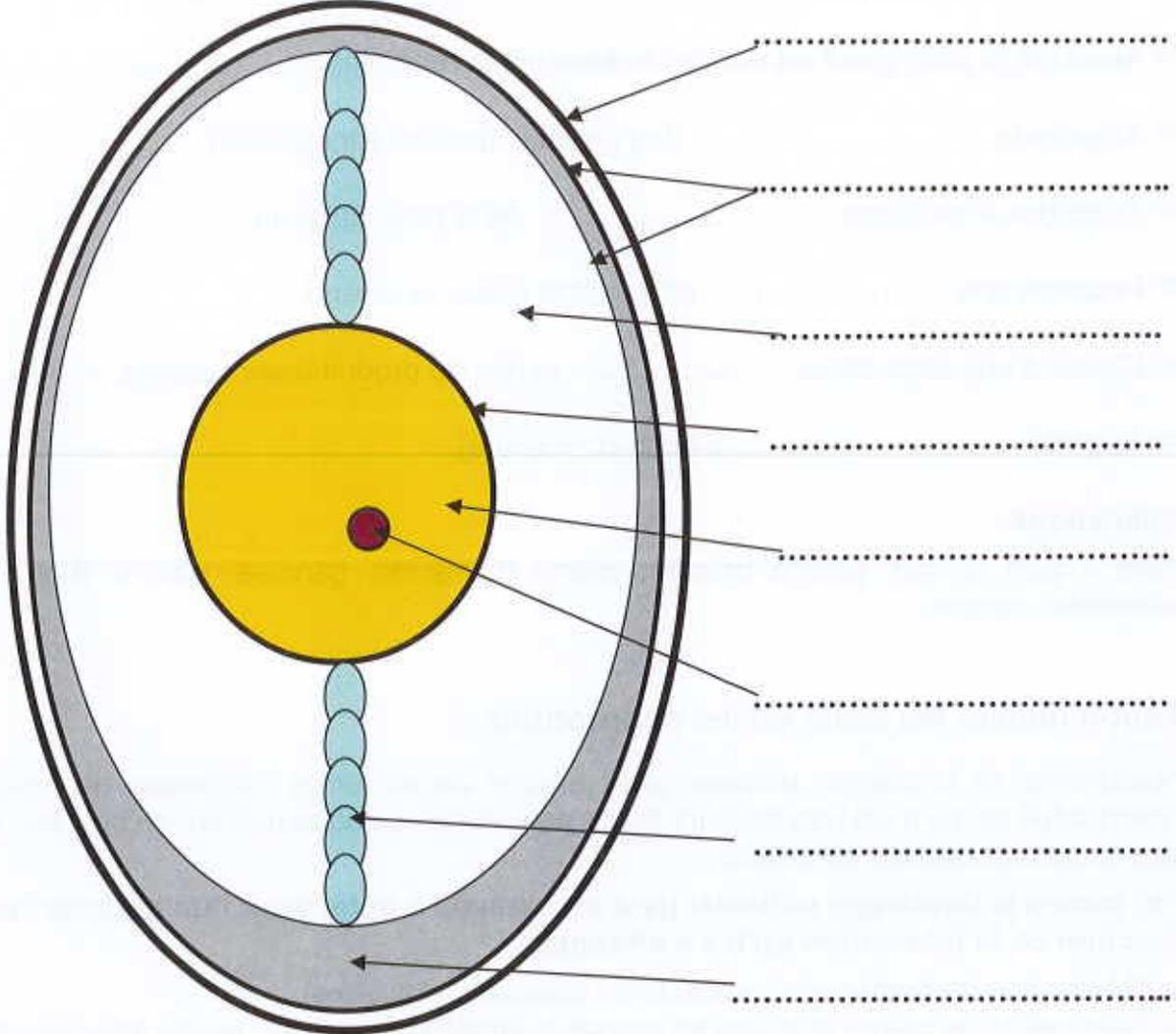
- ⇒ Faciliter l'utilisation (pesage et rangement).
- ⇒ Limiter le ..... et la ..... de temps dans les clarifications.
- ⇒ Réduire les risques .....
- ⇒ Cependant, il faut composer avec le fait que le prix d'achat est plus .....

**Les œufs** occupent encore une place préférentielle permettant ainsi de personnaliser les plats et desserts et d'accroître la qualité organoleptique.



**A savoir :**

**1- Citer les différentes parties de l'œuf.**



**2- Préciser le rôle des œufs dans une pâte.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





1) Identifiez puis reliez par des flèches les arguments possibles que le boulanger pâtissier peut être amené à faire pour les œufs et les ovoproduits.

Personnalise les plats et desserts.....

Facilite l'utilisation.....

Augmente le prix de revient des produits.....

Limite le gaspillage.....

Limite la perte de temps dans les clarifications.

Accroît la qualité organoleptique.....

Les œufs

Les ovoproduits

Permet de proposer des produits de qualité et de surcroît à prix abordable.....

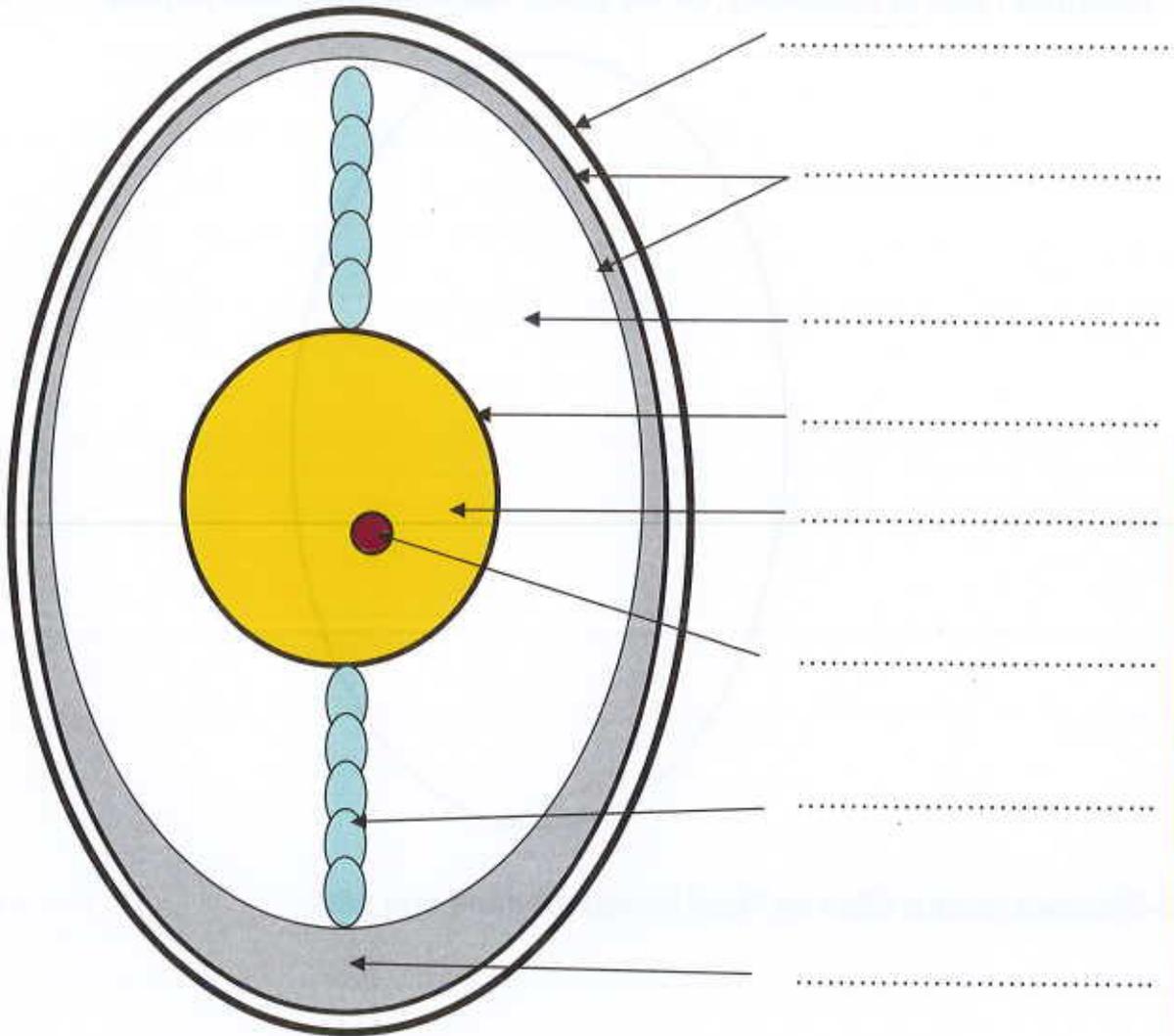
Réduit les risques microbiologiques.....

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

	VRAI	FAUX
Le code 3 est attribué aux œufs de poules élevées en plein air.		
Les ovoproduits sont des œufs commercialisés débarrassés de leur coquille.		
Les œufs peuvent être vendus soit entiers, soit blanc et jaune séparés.		
Il faut jeter les coquilles d'œuf immédiatement à la poubelle.		
Les œufs doivent être cassés 3 par 3 ou plus en fonction de la quantité nécessaire, dans un récipient différent de façon à éviter de gaspiller une préparation par la présence d'un mauvais produit.		
Les œufs utilisés en boulangerie sont de catégorie A.		
Il faut se laver les mains après avoir cassé les œufs.		
La dorure peut être conservée 24 heures maximum à température ambiante.		

3) Parmi cette liste, retrouvez les termes appropriés et replacez-les sur le schéma de l'œuf.

⇒ Coquille ; chalazes ; blanc ; jaune ; membranes coquillières ; vitelline ; germe ; poche d'air ou chambre air.



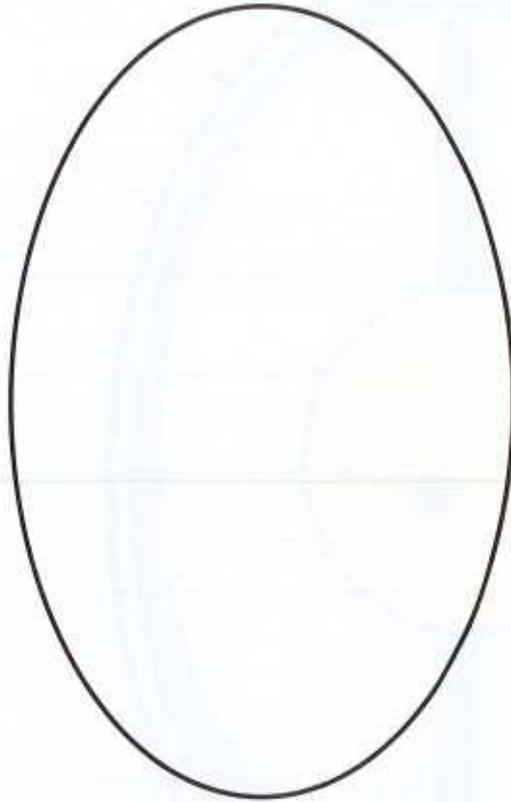
4) Aidez-vous des mots ci-dessous pour compléter le rôle des œufs dans une pâte. (Attention aux intrus !)

*L'eau ; la farine ; la saveur ; lente ; l'humidité ; le gluten ; tolérante ; le volume ; la structure ; de la couleur ; flaveur ; du brillant.*

- ⇒ Contribue à renforcer ..... de la pâte (cuisson).
- ⇒ Apporte ..... à la croûte (dorure).
- ⇒ Hydrate ..... permettant ainsi de former une pâte (brioche).
- ⇒ Augmente ..... des produits (brioche par exemple).
- ⇒ Crée ..... nécessaire à la fermentation (viennoiseries).
- ⇒ Possède une ..... particulière (odeur et saveur).
- ⇒ Assouplit la pâte et la rend plus ..... (l'œuf est riche en lécithine).



1- Dessinez l'œuf et complétez, en les citant, les huit différentes parties. (...../ 4 points)



2- Précisez quatre rôles de l'œuf incorporé dans une pâte. (...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

3- Relevez deux avantages des ovoproduits utilisés en boulangerie. (...../2 points)

.....

.....

.....

.....

...../10