

Fiche d'analyse technique

Objectifs :

- Adapter l'utilisation d'un ovo produit en fonction de la recette
- Respecter les règles d'utilisation de ces produits

Les ovo produits

1. L'utilisation des ovo produits en pâtisserie

L'ovo produit : un produit moderne et 100% naturel

Que sont les ovo produits ?

Ce sont des produits obtenus à partir de tout ou partie de l'œuf, après élimination de la coquille et des membranes. Cette transformation se fait selon des normes très strictes d'hygiène et de sécurité.

Qui les utilise ?

Ils sont destinés aux artisans, aux professionnels ainsi qu'au monde industriels de l'agro-alimentaire (biscuiterie, glacerie, etc.).

Leur intérêt ?

Un produit « sur mesure » à la fois :

- **Pratique et rapide** : la vie des professionnels est facilitée car ils n'ont plus besoin de casser les œufs, de séparer le jaune du blanc, etc.
- **Économique** : Les professionnels peuvent commander la partie de l'œuf dont ils ont besoin. On ne gaspille plus l'un des éléments de l'œuf non utilisé dans une recette.
- **Sain** : ils conservent la majorité de toutes les qualités de l'œuf.
- **Flexible** : le client est libre de choisir s'il souhaite enlever un ou plusieurs composants de l'œuf (on peut donc trouver de œufs, des jaunes et des blancs).
- **« Sur-mesure »** : les ovo produits sont livrés dans un conditionnement adapté aux besoins du client.
- **Multiformes** : Les ovo produits sont des produits disponibles pasteurisés, congelés, concentrés et en poudre.

Ovo produits pasteurisés



Ovo produits congelés



Ovo produits en poudre



Ovo produits congelés



2. Comment utiliser les ovo produits ? quelques repères :

Composition Moyenne d'un Œuf de 60 g		
Coquille	10 %	6 g
Jaune	30%	18 g
Blanc	60%	36 g
Œuf nu	90%	54 g

Mesure pratique équivalences		
	Nombre contenu dans 1 litre	Nombre contenu dans 1 kg
Œufs	18	20
Jaunes	56	56
Blanc	32	30

Ovo-produits modifiés

Les Ovo-produits modifiés, sont selon le cas, modifiés dans les proportions naturelles du jaune et du blanc dans l'œuf, avec ou non ajout d'autres ingrédients (additifs autorisés), et élimination partielle possible de l'eau de constitution.

Pour reconstituer des ovo-produits déshydratés il faut :

	Poudre		Eau		Pour obtenir
Pour les blancs	130 g	+	870 g	=	1 kg de blancs liquide
Pour les œufs entiers	263 g		737 g		1 kg d'œufs entier liquide
Pour les jaunes	485 g		542 g		1 kg de jaune liquide

3. L'œuf, un peu d'histoire

Mirage

Il a fallu attendre les débuts de l'élevage des poules pour que l'homme se mette à manger des œufs. Quand il est question de manger des œufs, on parle essentiellement d'œufs de poule.

Pour s'assurer de leur qualité, les hommes ont inventé très tôt deux procédés naturels qui sont toujours en cours :

- **L'eau salée** dans laquelle l'œuf se met à flotter si celui-ci n'est pas absolument frais.
- **La bougie**, désormais remplacée par la lampe UV (ultra-violets), pour mirer les œufs, mesurer la dimension de la chambre à air, s'assurer que le jaune est intact et qu'il n'y a pas d'inclusion.

Les coquetiers ludiques et pratiques, leur invention remonte à des temps immémoriaux !

L'un de nos groupes d'ancêtres, les Celtes les connaissaient-ils ? En tout cas la civilisation Minoenne (Crête) oui !

En effet, à Cnossos dans un champ, les archéologues ont retrouvé une poterie dont la forme ne fait aucun doute : il s'agissait bien d'un coquetier !

Quel petit enfant s'en était emparé pour faire éclater le jaune avec sa mouillette ? Nous ne le saurons probablement jamais... (*documentaire vu sur France 5 et Arte*).

En Europe contemporaine, on offrait un coquetier en argent pour le baptême d'un bébé. De nos jours, les publicitaires, pour du beurre, de l'emmental... utilisent cette image ludique évocatrice de saveurs, pour magnifier leurs films... s'inspirant un peu, osons le dire du film de l'œuf (CNPO) à voir et à revoir tant il est réussi [en cliquant ici](#) !

Les premières recettes avec des œufs

Deux grands gastronomes romains auraient inventé certaines recettes d'œufs :

- **Lucullus**, c. l'omelette nature, l'omelette au miel, ovamellita.
- **Apicius**, c. 25 avant Jésus-Christ, la crème renversée en mélangeant dans une terrine du lait, du miel, des œufs battus et cuits à feu très doux...

Des œufs de rois

L'empereur Charlemagne, célèbre pour avoir inventé l'école, décida aussi que toutes les fermes impériales compteraient au moins cent poules. Le surplus d'œufs était vendu...

Les œufs étaient le seul aliment parfaitement sûr pour les grands qui craignaient d'être empoisonnés : quelques œufs par semaine suffirent à nourrir Catherine Sforza, grand-mère de Marie de Médicis, captive des Borgia.

Louis XIV était gourmand de « vents », noms donnés aux ancêtres des îles flottantes.

Quant à Louis XV, il avait le chic pour faire sauter d'un seul coup de fourchette le petit bout de son œuf coque du dimanche pendant que l'appariteur annonçait solennellement : « Le Roi va manger son œuf ».

4. L'œuf, Allons un peu plus loin... De quoi vous souvenez-vous ?

La Qualité des œufs

C'est un classement qui est effectué par la catégorie ou la qualité de l'œuf.

Complétez le tableau avec vos connaissances :

Classement	Caractéristiques
	Ils ne sont ni lavés ni brossés et n'ont subi aucun procédé de nettoyage ou de conservation. Ils sont sans odeur et sans germe. Ils sont toujours frais ou extra-frais .
	Ce sont des œufs souvent conservés au froid ou avec du gaz. La chambre à air est inférieure à 9 mm et ils sont estampillés. Ils sont le plus souvent utilisés par l'industrie agro-alimentaire .
	Ce sont des œufs déclassés ne pouvant être commercialisés en l'état. Ils sont estampillés et propres à la consommation humaine. Ils sont utilisés pour être transformés en ovo produits .

Le classement par le poids

Cette indication est obligatoire sur l'emballage.

Pouvez-vous nous éclairer en complétant le document ?

Classement Alphanumérique	Indications de poids
XL	
	Gros : 63 g à 72 g
	Moyen : 53 g à 62 g
	Petit : moins de 53 g

Les propriétés culinaires

De par leur composition (protéines, lipides, lecithines), les œufs possèdent d'innombrables propriétés culinaires : Lesquelles ? citez-en au moins 4 :

.....

.....

.....

.....