

Les additifs alimentaires

C1- 2.10 Réaliser les pâtes de bases
C1 – 3.6 Réaliser les desserts
C1- 2.4 Communiquer avec la clientèle

Additifs naturels



Additifs alimentaires



Situation professionnelle

Vous participez à un concours de pâtisserie organisé par la marque alimentaire Vahiné sur le thème du macaron aux agrumes.

Le concours porte sur l'utilisation des additifs alimentaires naturels et chimique : la couleur et le goût. Vous devrez réaliser deux recettes en 1 h 30.

La première recette devra être composée d'additifs naturels, le sucre Crystal, la couleur jaune (le curcuma), le jus du citron bio, avec une meringue Italienne (recette originale)

La deuxième recette devra être composées d'additifs chimique le saccharose pour le sucre, une poudre jaune chimique et un arôme citron (Vahiné) avec aussi une meringue Italienne (recette modifiée).

Problématique

Vous savez qu'il existe plusieurs types d'additifs, chimiques ou naturels. Comment les utiliser et dans quel dosage ?

Vous devez aussi prendre en compte le thème : l'utilisation d'un agrume dans la préparation des macarons. Savoir utiliser des substituts aux additifs naturels fournit par l'organisateur La société Vahiné

Synthèse

À la fin de la production, vous devrez mettre en avant les additifs naturels capables de substituer les additifs chimiques.

À l'issu des deux recettes vous devrez argumenter les avantages gustatifs, commercial, le gain de temps et le cout.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

❖ Qu'est-ce qu'un additif ?

Un additif est une substance ajoutée pour préserver, ou améliorer ou remplacer un goût, une texture, l'aspect d'un aliment.

❖ Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les additifs alimentaires.

ADDITIF				
Végétal	Issu des épices	Synthétique	Animal	Chimique
Exemple Chlorophylle, l'algue	Exemple Curcuma	Exemple Sorbate de potassium E202	Exemple Lécithine E322, gélatine E441	Exemple Acide ascorbique E 300

Atelier de production

1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier [Les macarons](#)



2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle : Cf Page 5

4. Pour aller plus loin :

[Additifs alimentaires : ce qu'il faut savoir !](#)

[Création d'arômes de banane](#)





[Les dangers des additifs alimentaires](#)



Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens		Votre avis :		
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur				
Ecouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :