**Les arômes**

*Définition*

Les arômes sont des substances qui agissent sur l’odorat et le goût. Perçus au cours de la dégustation, ces produits constituent un appoint fort important dans une fabrication qu’ils permettent de personnaliser. Il faut donc les choisir et les utiliser à bon escient en sachant bien les doser.

*Différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel*

On obtient les arômes naturels à partir de matières premières végétales ou animales.

Il est également possible de les fabriquer microbiologiquement à partir d’enzymes de levures ou de bactéries.

Ces substances ne sont pas toujours extraites de la matière première dont elles ont le goût.

Le qualificatif « naturel » signifie uniquement qu’il s’agit d’une substance biologique.

Un arôme peut contenir des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles, mais il contient surtout des substances aromatisantes chimiques, des arômes obtenus par traitement thermique, des arômes de fumée, des précurseurs d’arômes, d’autres arômes et/ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatiques.

Un arôme artificiel contient des molécules n’ayant pas encore été découvertes dans la nature : il est à base de substances aromatisantes artificielles obtenus chimiquement. Son utilisation est due à son coût peu élevé par rapport à sa puissance aromatique comparativement à l’arôme naturel.

*Arôme ou parfum ?*

Arôme est réservé aux saveurs alimentaires. Parfum est réservé aux senteurs et à la parfumerie.

Il y a deux variétés d’alcool utilisées en pâtisserie : le kirsch et le rhum.

*Conditions de stockage et de conservation*

Conserver les arômes de préférence au frais et à l’abri de la lumière et veiller à la bonne fermeture des contenants. La plupart des arômes se présentent sous forme hydrosoluble (soluble dans l’eau), liposoluble (solution dans les graisses et les huiles) ou sous forme pulvérulente (poudre fine). Ce sont des produits fragiles qui peuvent subir :

 - des altérations microbiennes (flore microbiologique importante et variée dans les épices naturels). De même, les hydrolats sont extrêmement vulnérables au développement bactériologique en raison de leur faible teneur en huile essentielle et à la présence de particules végétales.

 - des altérations chimiques et/ou enzymatiques (changement de couleur dû à l’oxydation à la lumière et à l’oxygène de l’air).

 - des altérations physiques (dues aux variations de température).

Les arômes possèdent une DLUO sur leurs emballages.

Il arrive que des pertes aromatiques (voire des modifications de goût) surviennent à cause d’une mauvaise étanchéité des contenants, mais ce type d’incident se produit surtout suite à une mauvaise manipulation des arômes.

*Précautions d’emploi d’un arôme*

A forte dose, l’arôme peut s’avérer toxique (coumarine, muscade et fève de tonka) voire mortel. La législation européenne impose des doses à ne pas dépasser, il faut donc bien vérifier le mode d’emploi sur l’emballage.

Aussi, le dosage d’un arôme doit-il être précis. La force aromatique des arômes est très puissante et un mauvais dosage peut amener à fabriquer des produits qui seront immangeables. Diluer l’arôme de préférence progressivement dans un peu de liquide avant de l’incorporer au mélange final. Il faut également être très vigilant lors de la manipulation d’arômes concentrés.

Les arômes sont non toxiques à faible dose, mais il arrive que certains soient allergisants et provoquent une intolérance cutanée ayant pour origine un contact avec les mains ou la présence d’allergènes dans la formule (céréales contenant du gluten, arachides, soja, crustacés, poisson, lait, œuf, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, sulfites, lupin, mollusques…) : on parle alors d’allergie alimentaire.

*Rôle principal de l’arôme*

En pâtisserie, les arômes sont essentiellement utilisés pour améliorer les qualités organoleptiques afin de :

 - donner, apporter ou communiquer un arôme particulier à une préparation (crèmes, pâtes, biscuits, bonbons, sirops, guimauves…).

 - renforcer ou bonifier un goût existant dans une préparation (crèmes, pâtes, biscuits…).

 - corriger un goût insuffisant ou déficient dans une préparation ou un produit de base (purée de fruits, pulpe de fruits, pâte de fruits, crèmes…).

 - compenser une perte aromatique d’une préparation (après cuisson, congélation, conditionnement…).

 - masquer un goût ou une saveur indésirable (de brûlé, d’œuf…).

*La vanille*

*Définition :* La vanille est le fruit appelé gousse, sorte de bâton allongé, succédant à la fleur fécondée d’une orchidée.

*Commercialisation :*

*En gousse* : forme classique et authentique.

*Extrait liquide* : obtenue par macération des gousses dans l’alcool ou en infusion dans un sirop de sucre.

*En poudre* : les gousses séchées sont écrasées.

*Sucre vanillé* : mélange de sucre et de vanille.

*La vanilline :* Se trouve naturellement dans la gousse de vanille, donne cet arôme caractéristique et complexe.

*Le café*

Il y a deux variétés de café : le café arabica (gout fin et fruité) et le café robusta (goût puissant et corsé).

*Commercialisation :* Sous forme de : *De grains* (vert ou grillé, normal ou sous-vide), *Moulu* (sous-vide), *Soluble* (en poudre ou lyophilisé), *Concentré liquide* (extrait), *Lyophilisé, Pâte aromatique* (facilite son incorporation).

*Le thé*

Il y a deux variétés de thé : le thé vert (feuilles séchées et torréfiées) et le thé noir (feuilles légèrement fermentées comme les Pekoe).

*Commercialisation : Broken* (feuilles brisées), *Orange Pekeo* (thé au parfum délicat (Ceylan)),*Darjeeling* (thé parfumé et puissance inégalable (Indes)), *Earl Grey*  (thé parfumé à la bergamote).

**Les spiritueux**

*Principaux spiritueux*

*Les eaux-de-vie* : d’appellation contrôlée (cognac, armagnac, calvados). De cidre et de poiré (eau-de-vie de cidre de Normandie, eau-de-vie de poiré de Bretagne) ; De vin (fine champagne) ; De marc (marc de champagne, de bourgogne) ; De fruits (kirsch, mirabelle, williamine) ; De céréales (whisky) ; De canne à sucre et de mélasse (rhum blanc, ambré, vieux) ; De plante (tequila) ; Sans précision d’origine (vodka).

*Les liqueurs* :

De fruits (curaçao, marasquin, Cherry Brandy, limoncello…) ; D’écorces d’oranges (Cointreau, Grand Marnier) ; De plantes et de graines chartreuse, bénédictine, izarra, Marie Brizard, Baileys…

*Les vins* :

Vins de qualité produits dans des régions déterminées (VQPRD) ; Vins de table (français ou mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne) ; Vins doux naturels (muscat-de-frontignan, banyuls, rivesaltes, maury, rasteau…) ; Vins de liqueur (pineau des Charentes, floc de Gascogne, ratafia, malaga, porto, marsala…) ; Vins effervescents (vins de Champagne, mousseux, pétillants et perlés).

*Différenciation entre une eau-de-vie, une liqueur et un vin*

*Les eaux-de-vie* sont des produits obtenus par distillations d’un liquide faiblement alcoolisé élaboré à partir de fruits, de vins, de plantes ou grains. Elles titrent en général à 40° d’alcool.

*Les liqueurs* sont des produits sucrés obtenus par distillation ou par infusion, après macération d’une substance aromatique dans de l’alcool. Elles titrent entre 15 et 55° d’alcool.

*Le terme « vin »* désigne une boisson alcoolisée obtenue à partir de la fermentation de raisin frais. Il titre en moyenne à 12° d’alcool (et jusqu’à 23° pour les vins de liqueur).

*Conditions de stockage et de conservation*

*Les vins* sont des produits naturels qui sont sensibles aux gros écarts de températures, à l’humidité importante, à la lumière, aux trépidations et à la position des bouteilles entreposées durant le stockage. Il faut donc veiller à les conserver dans les meilleures conditions pour en apprécier les qualités gustatives et aromatiques.

*Température idéale* : entre 10 et 14°C

*Hygrométrie idéale* : entre 60 et 80%

*Lumière* : éviter d’exposer à la lumière naturelle et artificielle

*Trépidations* : pas de secousses répétées

*Position des bouteilles* : de préférence couchées

*Les eaux-de-vie* sont de bonne conservation, de préférence au frais, au sec et à l’abri de la lumière.

*Les vins effervescents* ont une conservation limitée dans le temps.

*Rôle principal des spiritueux*

*Les eaux-de-vie* (cognac, armagnac, calvados, kirsch, mirabelle, whisky, rhum) : apportent leurs arômes aux produits auxquels ils sont incorporés (crèmes, flambage, imbibage, intérieurs liqueurs, ganaches, sauces, préparations glacées, babas, savarins).

*Les liqueurs* (curaçao, marasquin, marie-brizard, Cointreau, Grand Marnier) : apportent leurs arômes aux produits auxquels ils sont incorporés (crèmes, intérieurs de bonbons chocolat, préparations glacées).

*Les vins* (rouge, blanc, champagne) : apportent leurs arômes dans les produits dans auxquels ils sont incorporés (tartes, macération de fruits et de viandes, sorbets, sabayons).

*Les vins doux naturels* (maury, muscat) : apportent leurs arômes aux produits auxquels ils sont incorporés (aromatisation des crèmes, des préparations glacées).

*Les vins de liqueur* (marsala, xérès, porto) : apportent leurs arômes aux produits auxquels ils sont incorporés (tiramisu, sabayon, aromatisation des sauces, préparations glacées).