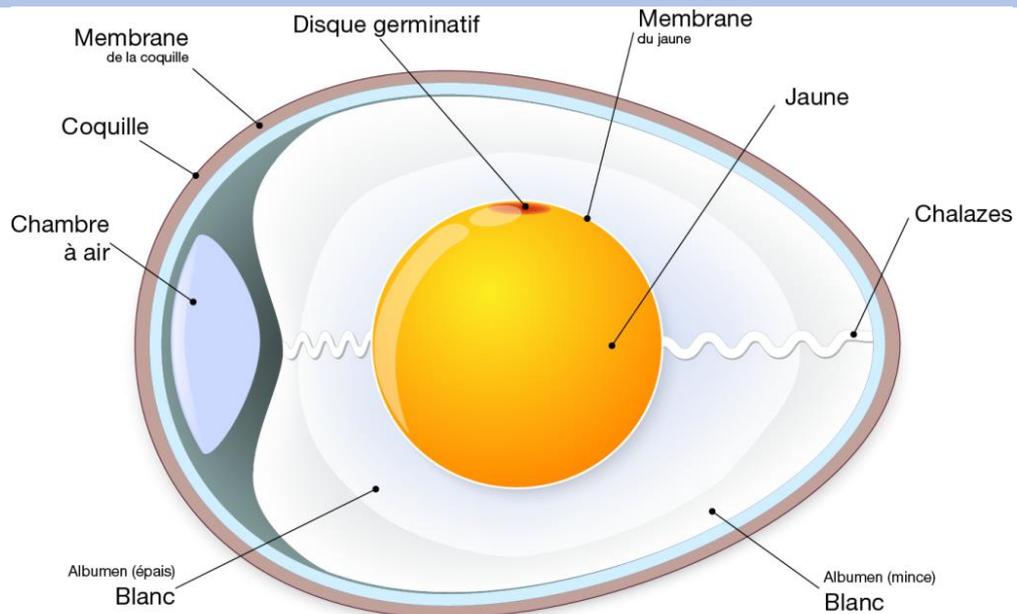




Les œufs

Structure de l'œuf

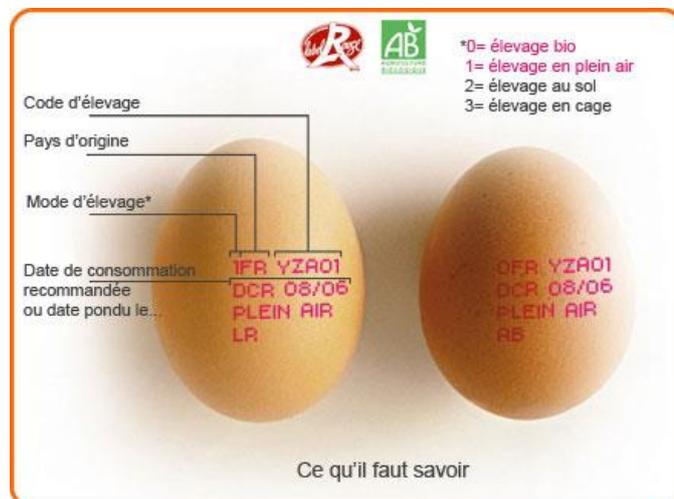


source : http://pacomeleon.re/wordpress/?page_id=3044

Commercialisation et étiquetage des œufs

Dans le commerce, les œufs sont commercialisés en emballages de 6, 10, 12, 20, 24 ou 30 pièces qui comportent des étiquettes devant mentionner obligatoirement :

- ✚ le calibre (ou poids, ou mention « petit », « moyen », « gros » ou « très gros » ou « TG » ou « XL » pour très gros, « G » ou « L » pour gros, « M » pour moyens, « P » ou « S » pour petits.)
- ✚ la date de consommation recommandée - DCR - (éventuellement sur la coquille)
- ✚ la méthode d'élevage : 0 : issus de l'agriculture biologique (A.B.) – 1 : élevage en plein air / label rouge – 2 : élevage au sol – 3 : élevage en cage



les œufs sont calibrés en fonction de leur poids

En outre on trouve quelquefois la mention de la classe des œufs :

- œufs A pour les œufs extra-frais et frais (seule mention disponible dans le commerce),
- œufs B pour les œufs conservés (ovoproduits)
- œufs C pour les œufs dont la coquille est souillée ou fêlée (mais non cassée) qui seront déclassés et utilisés comme ovoproduits pasteurisés.

En restauration les œufs sont vendus en colis de 360 (une « canadienne ») ou 180 (une « demi-canadienne ») pièces.

Comme sur un étiquette de petit conditionnement sur un colis utilisé en cuisine on trouvera l'adresse du producteur et son N° d'immatriculation dont la composition s'apparente à celle de l'estampille vétérinaire :

exemple : 3 22 227 E

3 = France / 22 = département / 227 E n° du producteur dans le département

dans quelles préparations utilise-t-on des œufs et pourquoi ?

dans

- la crème anglaise
- la pâte à brioche
- les pâtes brisée et sucrée
- les pâtes à génoise et à biscuit de Savoie

pourquoi ?

l'œuf entier

donne son goût

fixe les autres arômes et les développe à la cuisson

dans

- la mayonnaise et ses dérivés
- la hollandaise et ses dérivés

pourquoi ?

Par fouettage le **jaune** permet de lier deux éléments qui ne se mélangent pas normalement. On obtient alors une émulsion qui épaissit et augmente de volume

dans

- les pâtés et terrines
- les pâtes à choux, à génoise
- les farces
- l'appareil à flan salé ou sucré
- la panure

pourquoi ?

A la chaleur (62° pour le **blanc**, 70° pour le **jaune**) les œufs coagulent, durcissent et « collent » les éléments auxquels ils sont mélangés, ils servent donc de liant

dans

- la clarification d'une marmite pour consommé
- la clarification d'un vin

pourquoi ?

Au contact de la chaleur ou en présence d'acidité, les **blancs** coagulent, forment une croûte qui va servir de filtre en entraînant toutes les impuretés

dans

- la dorure
- la pâte à brioche
- la pâte sablée

pourquoi ?

En cuisant les **œufs entiers** ou le **jaune** dorent (« la dorure ») en donnant une couleur agréable et brillante

dans

- les pâtes à génoise, à biscuit de Savoie, la pâte à choux
- le sabayon
- la meringue,

pourquoi ?

Quand on fouette un œuf, en particulier le **blanc**, il se forme des milliers de bulles remplies d'air. En chauffant l'air se dilate et augmente le volume des bulles. La paroi de ces bulles durcit (coagulation) à la chaleur. L'appareil « monte »

les cuissons des œufs

les œufs sont également utilisés comme éléments de base d'une recette, ils subissent alors différentes cuissons :

les œufs **au plat**

cuits au four dans un plat à œufs beurré et assaisonné

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune liquide

les œufs **sautés**

cuits à la poêle
l'assaisonnement se fait
dans la matière grasse

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune liquide

les œufs **pochés**

cassés dans eau bouillante
vinaigrée ou additionnée de
vin

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune liquide

les œufs **brouillés**

battus et cuits à feu très
doux (mélange onctueux)

résultat obtenu

œuf partiellement
coagulé

l'omelette

brisés et cuits à la poêle
dans de la matière grasse

résultat obtenu

œuf partiellement
coagulé (baveux) à
coagulé

les œufs **frits**

versés dans une friture et
formés en boules

résultat obtenu

blanc croustillant

jaune liquide

œufs **cocotte**

pochés au bain-marie dans
une cocotte beurrée et
assaisonnée

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune liquide

œufs à la **coque**

cuits dans eau vinaigrée 3'

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune liquide

œufs **mollets**

cuits dans eau vinaigrée 6'

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune crémeux, liquide
à cœur

œufs **durs**

cuits dans eau vinaigrée 10'

résultat obtenu

blanc coagulé

jaune coagulé

les ovoproduits

présentations possibles des ovoproduits

surtout utilisés dans l'industrie ou les collectivités, les ovoproduits peuvent se présenter sous diverses formes :

- ✚ liquides réfrigérés : œufs entiers, jaunes, blancs
- ✚ congelés : entiers, entiers sucrés pour pâtisseries, entiers salés, jaunes, jaunes sucrés, jaunes salés, blancs, blancs salés
- ✚ concentrés : jaunes sucrés, jaunes salés, blancs sucrés
- ✚ en poudre, paillettes ou granulés
- ✚ pochés, mollets ou durs écalés sous vide
- ✚ durs en saumure liquide
- ✚ durs en rouleaux congelés
- ✚ préparations pour omelette ou œufs brouillés déshydratées ou concentrées

étiquetage des ovoproduits

mentions obligatoires sur une étiquette d'ovoproduits :

- ✚ nom, raison sociale et adresse de l'entreprise ayant procédé à la fabrication (cassage, conditionnement, réfrigération, congélation, dessiccation...)
- ✚ dénomination du produit (œufs entiers, jaunes...)
- ✚ état physique (congelé, en poudre...)
- ✚ nom de l'espèce de provenance si ce ne sont pas des poules
- ✚ produits d'addition éventuels (sel, sucre, acide ascorbique, conservateur, anti-coagulants, colorants...)
- ✚ traitement effectué
- ✚ poids net
- ✚ date de préparation
- ✚ estampille de salubrité
- ✚ D.L.C. ou D.L.U.O

utilisations des ovoproduits

les ovoproduits se présentent en briques ou barquettes, en seaux ou bidons. Pour mesurer la quantité auxquels correspondent ces poids ou contenance

il faut se rappeler que 1 kg représente :

- ✚ 20 œufs entiers
- ✚ 34 blancs
- ✚ 50 jaunes

ou encore qu'une mesure d'1 litre équivaut à

- ✚ 20 œufs entiers
- ✚ 48 jaunes
- ✚ 32 blancs

Remarque : une différence de densité (les ovoproduits sont parfois plus liquides que les œufs naturels) implique de modifier la quantité.