

COMMENT OPTIMISER LA CONSERVATION DES GÂTEAUX DE VOYAGE ?



AGIR
POUR
PEUSSIR
www.artisanat.fr



POURQUOI ?

Au fur et à mesure de leur conservation, les gâteaux de voyage peuvent développer des défauts :

- ▶ Sensoriels (apparition de goûts parasites, modification de la texture...),
- ▶ Microbiologiques (développement de moisissures...),
- ▶ Nutritionnels (perte de certains nutriments).

COMMENT ?

Plusieurs facteurs influencent la conservation des gâteaux de voyage :

▶ La formulation

Les différents ingrédients contenus dans une formule interagissent entre eux. Les matières premières qui vont permettre d'optimiser la conservation sont principalement **les matières sucrantes**. Elles influencent le goût, la texture et les paramètres agissant sur la bonne conservation du produit. Selon l'effet recherché, **le sucre** (saccharose) **peut être en partie remplacé** par du sucre inverti, du fructose, du dextrose ou encore des polyols comme le sorbitol et le glycérol.

▶ Le procédé de fabrication

Les paramètres de fabrication des pâtes à gâteau doivent être parfaitement maîtrisés, tant du point de vue de l'incorporation des ingrédients et du matériel, que des conditions d'hygiène de l'atelier.

Référence : « *Guide pour l'optimisation de la conservation par l'emballage : gâteaux de voyages et biscuits secs* » édité par le CTMP. Ce guide est téléchargeable gratuitement sur l'espace « outils et logiciel » du site Internet du CTMP

www.ctmp.org

▶ L'emballage

L'utilisation d'un emballage adapté constitue également un moyen intéressant pour améliorer la conservation des gâteaux de voyage.

- Conservation < 1 semaine : **pas d'emballage spécifique** (vitrine fermée, cloche ou film étirable).
- Conservation entre 1 semaine et 4 semaines : **emballage barrière** vis-à-vis de l'air scellé hermétiquement (ex. sac cristal thermoscellé).
- Conservation > 1 mois : conditionnement **sous vide, hermétique avec absorbeur d'oxygène**, éventuellement sous atmosphère modifiée.

▶ Les conditions de stockage

Le stockage des gâteaux de voyage doit se faire de préférence à une température proche de 20°C.

PÔLE
D'INNOVATION
artisanat et petites entreprises

Centre Technique
des Métiers
de la Pâtisserie
ARTISANAT AQUITAINE

Animation proposée par le Centre de Ressources Technologiques AGIR

AGIR
ARTISANAT AQUITAINE
ANIMATION RECHERCHE

Artisan Pâtissier
de France
CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS - CONFISSEURS - GLACIERS - TRAITTEURS

RÉGION
AQUITAINE

Fédération de la
Boulangerie et
Pâtisserie
d'Aquitaine

www.artisanat-aquitaine.fr/patisserie