

SOMMAIRE

1ère PARTIE

MODULE 1 : **LES DESSERTS LACTES AUX OEUFS**

	Page
Objectifs	
I- LES TECHNOLOGIES DES DESSERTS LACTES AUX OEUFS	6
Préambule	6
1.1. – Introduction	7
1.2. – Schéma général	7
1.3. – Les opérations de préparation de la base lactée ou mix laitier	9
1.4. – Analyses de quelques étapes présentées dans les diagrammes	12
II – TECHNOLOGIE DES ILES FLOTTANTES	14
2.1. – Formulation	15
2.2. – Schéma de fabrication	16
2.3. – Analyse du rôle de l'amidon transformé et de la gomme xanthane	18
2.4. – Foisonnement des blancs	19
2.5. – Cas particulier d'une île flottante allégée en MG et en glucides	20
III – TECHNOLOGIE DES CREMES AUX ŒUFS DOREES	22
3.1. – Formulation	22
3.2. – Schéma de fabrication	23
3.3. – L'amidon a un double intérêt	26
3.4. – Comparaison crèmes aux œufs chocolat standard et allégée en MG	27
IV – TECHNOLOGIE DES RIZ AU LAIT	28
4.1. – Formulation	28
4.2. - Schéma de fabrication	29
4.3. – Questions technologiques	30

	Page
V - SYNTHÈSE DES ESSAIS DES O.U N°2 DE JUIN 2002	32
VI - PRÉSENTATION D'UNE ENQUÊTE SUR LES DESSERTS LACTÉS AUX ŒUFS	37

2ème PARTIE

	Page
<u>MODULE 2</u> : AUTO-EVALUATION	39
Objectifs	40
Questions/Réponses	41
<u>MODULE 3</u> : APPLICATIONS PRATIQUES	44
Objectifs	45
Questions	46
<u>MODULE 4</u> : EVALUATION FINALE	50
Objectifs	51
Evaluation	52