

## **TP Application Alimentaire des corps gras**

### **(Formulation de Pâtes à Tartiner Innovantes)**

#### **Objectif :**

Développer plusieurs formulations de pâtes à tartiner en utilisant des ingrédients alternatifs pour réduire la teneur en sucre et en graisses, tout en maintenant un goût agréable et une texture plaisante. À la fin de ce TP, les étudiants obtiendront 8 pâtes à tartiner différentes, chacune avec une combinaison unique d'ingrédients.

#### **Ingrédients de substitution :**

Sucre : Remplacer par de la poudre de datte; Huile de palme : Remplacer par de l'huile d'olive

Noisettes : Remplacer par des noix; Cacao : Remplacer par de la poudre de caroube

#### **Matériel :**

Mixeur ou robot culinaire; Spatule; Récipients pour le stockage; Balance.

Protocoles de formulation :

#### **Préparation de la poudre de datte :**

Prendre des dattes dénoyautées, séchées et les couper en petits morceaux.

Mixer jusqu'à obtenir une poudre fine. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour faciliter le mixage.

#### **Préparation des noix :**

Torréfier les noix légèrement au four à 180°C pendant 5-10 minutes pour rehausser leur saveur. Mixer les x jusqu'à obtenir une pâte lisse.

#### **Création des différentes pâtes à tartiner :**

**Pâte 1 :** Remplacer uniquement le sucre par de la poudre de datte.

**Pâte 2 :** Remplacer uniquement la matière grasse par de l'huile d'olive.

**Pâte 3** : Remplacer uniquement les noisettes par des noix.

**Pâte 4** : Remplacer uniquement le cacao par de la poudre de caroube.

**Pâte 5** : Remplacer le sucre par de la poudre de datte et la matière grasse par de l'huile d'olive.

**Pâte 6** : Remplacer le sucre par de la poudre de datte et les noisettes par des noix.

**Pâte 7** : Remplacer la matière grasse par de l'huile d'olive et le cacao par de la poudre de caroube.

**Pâte 8** : Remplacer le sucre par de la poudre de datte, la matière grasse par de l'huile d'olive, et les noisettes par des noix.