

- LA LECITHINE (E322)
- LES MONO ET DIGLYCERIDES  
D'ACIDES GRAS ALIMENTAIRES (E471)
- LES ESTERS DE MONO ET DIGLYCERIDES  
D'ACIDES GRAS ALIMENTAIRES (E472)

## DANS LA PATE:

- amélioration de la structure de la pâte

## DANS LE PRODUIT FINI:

- obtention, après cuisson, d'un produit moelleux, au volume accru
- régularisation de la texture de la mie
- retard du rassissement

## DANS LES CREMES:

- amélioration de l'homogénéité des composants

## DANS LES MOUSSES ET PATES BATTUES:

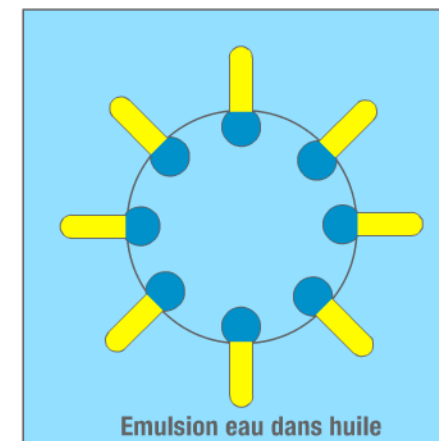
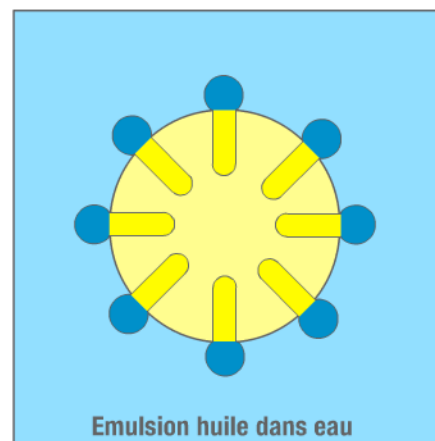
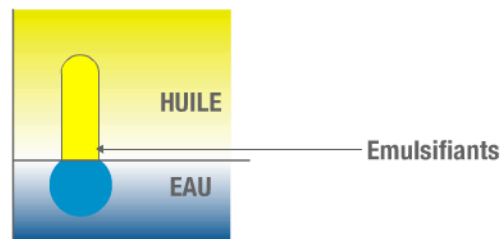
- amélioration de l'incorporation de l'air et du foisonnement
- augmentation de la stabilité dans le temps

- Il existe des substances qui ne se mélangent pas (exemple: eau et matières grasses).

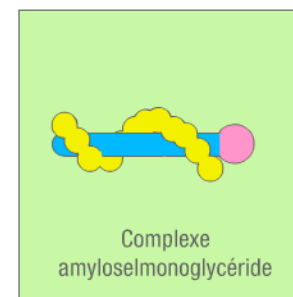
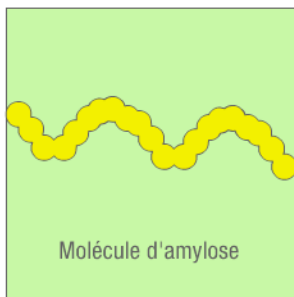
- Dans des préparations en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, tous les composants de base doivent être mélangés de façon homogène et durable.

- Les émulsifiants sont composés de molécules dont une partie se lie fortement à l'eau et l'autre aux matières grasses.

- Les émulsifiants assurent le mélange intime de substances qui, sans cela, ne seraient pas miscibles.



Certains émulsifiants comme les monoglycérides peuvent se complexer avec l'amidon pour retarder le rassissement



D'autres émulsifiants comme les **DATA** ester peuvent se complexer avec la protéine (gluten) CE QUI PERMET, EN REDUISANT LA POROSITE DES PATES, DE MIEUX CONSERVER LE CO2 LIBERER LORS DE LA FERMENTATION ET AINSI d'augmenter le volume des pains

