




La Gousse de Vanille

Groupes / sous-groupes	But / Objectif
<p>Herbes, fleurs, épices</p> <p>Classification:</p> <p>fleurs/feuilles/racines/graines/écorce Le vanillier est une plante grimpante de la famille des orchidées.</p> <p>Variétés :</p> <p>Planifolia : (cueillie avant maturité car la gousse s'ouvre). Contient 30 à 35% d'eau. Origine : Madagascar, Réunion, Comores</p> <p>Tahitensis : (cueillie à maturité car la gousse ne s'ouvre pas et à des qualités organoleptiques supérieures). Contient 40% d'eau. Origine : Polynésie, Papouasie</p> <p>Pompona : (vanillon) qualité inférieure. Origine : Antilles</p> 	<p>La vanille est connue comme étant un stimulant du système nerveux et un stimulant général. Elle permet donc de lutter contre la fatigue intellectuelle aussi bien que physique. Paradoxalement, on la conseille aussi comme remède aux insomnies. En plus de son parfum apaisant et relaxant, la vanille serait aussi antispasmodique, une bonne manière de lutter contre le stress. La vanille a des propriétés apéritive et digestive : non seulement elle donne de l'appétit mais en plus elle facilite la digestion. Elle est un exhausteur de goût.</p>
<p>Production</p> <p>Les fleurs fécondées artificiellement (procédé d'Edmond Albius esclave) viennent de l'île de la Réunion, Antilles, Madagascar, Guyane sous l'appellation « Bourbon (label) » il n'y a pas là-bas l'insecte qui devrait normalement y pourvoir ainsi que pour la vanille de Polynésie (Tahitensis). Pour le Mexique la fécondation est faite naturellement avec l'abeille Melipone. Après fécondation il faut attendre six semaines pour que la gousse atteigne sa taille adulte et il faut attendre 9 mois pour que la gousse arrive à maturité. Les gousses sont marquées d'un poinçon pour identifier le producteur pour en éviter le vol. Les fruits sont récoltés et échaudés dans l'eau à 62°C pendant 3 minutes afin d'arrêter toute évolution organique. Pour provoquer la fermentation, les gousses sont drapées dans des couvertures en jute ou en coton pour en perdre une partie de son humidité et pour provoquer une fermentation qui donnera à la vanille son aspect brunâtre. Elles sont ensuite</p>	<p>Différenciation</p> <p>En principe les gousses contrairement à la pulpe ne se mangent pas. En principe seulement car certains industriels les récupèrent quand même pour les broyer en si petits morceaux qu'elles se confondent parfaitement avec les graines. La vanille peut être utilisée jusqu'à 5 fois sous différentes manières.</p> <p>Alain Abel est un préparateur et affineur de vanille de Tahiti « Grands Crus » et produits dérivés. Fournisseur des grands chefs.</p> 

<p>séchées au soleil pendant deux semaines afin de stopper tout processus de fermentation, les gousses deviennent noires.</p> <p>mise en malles : l'affinage se fait pendant 8 mois dans le long secret de malles en bois habillées de papier sulfurisé ; c'est durant cette période que l'arôme se développe, les malles sont régulièrement visitées pour retirer d'éventuelles gousses moisies qui contamineraient les autres.</p> <p>calibrage : les gousses sont triées selon leur longueur, les plus longues sont les plus prestigieuses.</p> <p>conditionnement : traditionnellement, les gousses de même longueur sont bottelées, sinon elles sont ensachées.</p>	
<p>Critères de qualité</p> <p>Les gousses les plus charnues et les plus longues représentent la qualité commerciale supérieure. La longueur des gousses mises en vente varient entre 10 et 22 cm de longueur. La vanille qui se givre est un signe d'une vanille de qualité mais contrairement à de nombreuses croyances, son arôme n'en ressort aucunement amélioré. Toute vanille de bonne qualité peut-être amenée à se cristalliser lors de sa conservation, c'est simplement sa vanilline (huile essentielle) naturelle qui se transforme en cristaux.</p>	<p>Exemples d'utilisation</p> <p>Charlotte Russe et Royale Bavarois Mille-feuille Saint-honoré Riz à l'impératrice Crème renversée Ganache Tarte (crème d'amande) Dissoudre la pulpe de vanille toujours avec un peu de sucre pour bien la mélanger.</p>
<p>Formes de commercialisation</p> <p>Gousses : fraîches et entière, conditionné en petit étui de verre</p> <p>Poudre : fruits séchés et broyé, donnant un produit brun foncé, proposé pur ou sucré</p> <p>Extrait : liquide ou sec, obtenu par macération dans de l'alcool, puis percolation ou infusion dans un sirop de sucre, plus ou moins concentré, mis en flacon.</p> <p>Sucre vanillé : sucre comportant au moins 10% de vanille, obtenu par mélange d'extrait sec de vanille et de saccharose.</p>	<p>Préparation d'aliment</p> <p>La vanille est surtout utilisée en pâtisserie et en confiserie, pour aromatiser crèmes, pâtes, glaces, fruits pochés.</p> <p>Dans l'agro-alimentaire les produits avec une étiquette comme logo un bâton de vanille contient le véritable bâton et ceux avec une fleur contient de l'arôme.</p>
<p>Composants</p> <p>Elle est composée de :</p> <p>24% eau 20% de glucose et fructose (monosaccharides) 11 à 15% de lipides 4 à 5% sels minéraux</p>	<p>Sensoriel</p> <p>La vanille de Tahiti est la seule vanille avec celle de la Réunion à être considérée par les professionnels comme un produit haut de gamme. Elle est réputée pour sa texture brillante, sa forme souple et pour la teneur aromatique de ses gousses. Si les propriétés organoleptiques des gousses</p>

	<p>de vanille sont principalement dues à la présence de molécules volatiles odorantes, les lipides ont aussi un rôle à jouer en modifiant la perception de l'arôme. Pendant la préparation, ils peuvent fixer les molécules volatiles et limiter leur échappement des gousses. Les gousses de vanille polynésienne sont plus riches en acides gras.</p>
<p>Préparation</p> <p>Souple et peu ramifiée, la liane de vanille, se développe par croissance du bourgeon terminal et peut atteindre plus de dix mètres de hauteur. C'est une plante qui se bouture très facilement grâce aux racines aériennes situées aux nœuds d'insertion des feuilles et de la tige et qui lui permettent aussi de s'accrocher à son support. Les feuilles sont disposées de manière alternée de chaque côté de la tige. Elles sont planes et ovales avec le bout pointu, environ trois fois plus longues que larges et peuvent mesurer jusqu'à une quinzaine de centimètres. La tige et les feuilles sont vertes, charnues, gorgées d'un suc transparent et irritant provoquant sur la peau des brûlures et des démangeaisons persistantes.</p>	<p>Dérivés</p> <p>Vanilline : Principe aromatique des gousses de vanille. La vanilline cristallise sur celle-ci sous forme d'une efflorescence blanchâtre. Préparée industriellement à partir d'eugénol, essence extraite du giroflier, combiné à l'acide acétique et du permanganate de potasse ou d'autres oxydants analogues, elle se présente en cristaux incolores.</p>
<p>Utilisation</p> <p>Il faudra environ 5 kilos de vanilles vertes pour obtenir 1 kilo de vanilles traitées.</p>	<p>Classique / moderne</p>