

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de cake avec de la farine de patate douce, *Ipomoea batatas*.

Date de l'expérience: 2001

Zone géographique : Région Sud Ouest

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires.

Publics cibles: Transformateurs, étudiants,

Mots clés: Patate douce, valorisation, cake partiellement fabriqué avec de la farine de patate douce, procédé

RESUME

De par sa nature, la patate douce ou *Ipomoea batatas* se prête à la fabrication de farine, utilisable en pâtisserie. Une substitution de farine de patate douce allant de 25 à 50% avec de la farine de blé permet d'obtenir un cake d'une très bonne qualité.

CONTEXTE

Généralement, l'ingrédient principal servant à la fabrication des produits pâtisseries est la farine de blé. Compte tenu de l'augmentation sans cesse du prix de la farine de blé produit localement ou importé, les prix produits pâtisseries montent aussi. Or de par sa nature, la farine de patate douce est une matière première de substitution pour la fabrication de ce type de produits alimentaires notamment le cake. Les résultats des recherches dans ce sens sont très révélateurs à cet égard. La farine de blé peut être substitué partiellement jusqu'à 25 à 50%.

Objectifs

L'objectif principal est de montrer que la farine de patate douce est utilisable en pâtisserie, notamment pour la fabrication de cake.

Description/Mise en œuvre

- **1.** Après pesage respectif, selon la composition voulue (25, 50%), la farine de patate douce et la farine de blé sont mélangés et auxquelles on ajoute de la levure ;
- **2.** Du beurre et du sucre cristallisé sont fouettés et levés à l'aide d'une batteuse ;

- **3.** Après 10 minutes, les jaunes d'œufs sont incorporés tout en continuant le battage pendant 25 minutes ;
- **4.** Le blanc d'œufs additionné d'une pincée de sel est fouetté séparément ;
- **5.** Le mélange farine de patate douce, farine de blé, levure et le blanc d'œufs sont versés l'un après l'autre dans le produit onctueux obtenu, décrit au point 2 ;
- **6.** Ce mélange décrit dans le point 5 est malaxé à l'aide d'une spatule pendant 2 minutes ;
- **7.** La pâte ainsi obtenue est versée dans une moule préalablement graissée
- **8.** La moule chargée de pâte est mise dans un four préchauffé à 180°C ;
- **9.** La cuisson s'effectue environ pendant 45 minutes
- **10.** Le cake est démoulé et refroidi pendant 15 minutes

Enseignement

Une personne ayant l'habitude de fabriquer des produits pâtisseries est capable de le faire.

Résultats/Eléments chiffrés

Le développement du cake se stabilise allant de 0 à 30% et commence à descendre au-delà de 30%. L'incorporation de farine de patate douce jusqu'à 30% n'a pas d'effet sur le développement du cake ; les cakes à 10, 20 et 30% de farine de patate douce restent identiques au cake standard du point de vue de développement.

Rédacteur

Roger Lalao Ranaivoson, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Béatrice Raonizafinimanana, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires, Antananarivo.

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Confidentialité

Tout public