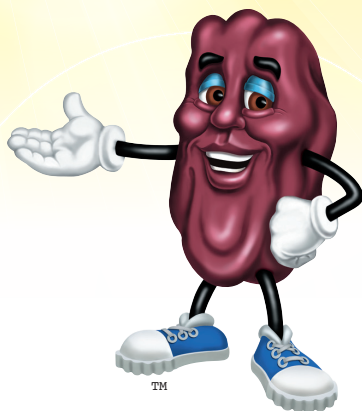




For more information on California Raisins,
visit www.californiaraisins.ca





L'histoire des raisins de la Californie

S'étendant sur 200 000 acres dans la vallée centrale de San Joaquin, sous le soleil de la Californie, on retrouve 2 000 producteurs de raisins secs de Californie qui produisent 100 % des raisins secs des États-Unis. Cette magnifique région luxuriante produit 300 000 tonnes de raisins secs par année, dont les deux tiers sont consommés par les Américains et les Canadiens.

Alors, que sont au juste les raisins secs, et comment sont-ils fabriqués?

Les raisins secs sont essentiellement des grappes sèches de type « *Vitis vinifera* » naturels sans pépins : ils sont généralement séchés au soleil, que ce soit sur des plateaux en papier ou sur la vigne. Les raisins secs naturels (séchés au soleil) sans pépins comprennent le Thompson sans pépins et d'autres cultivars plus récents tels que Selma Pete, Fiesta et DOVine. Les raisins secs California Golden Seedless et California Dipped Seedless sont séchés et traités par un procédé mécanique. D'autres types de variétés de raisin sec comprennent le groseille Zante, Muscat, Monnuka, Sultana, et autres variétés sans pépins.

Une fois séchés, les raisins secs sont amenés des vignobles, entreposés dans des bacs en bois et transformés au besoin en enlevant leurs tiges et leurs pédicelles. Ils sont triés par taille, nettoyés et lavés à l'eau pour assurer un produit final sain et sécuritaire.



Normes élevées en matière de sécurité alimentaire

Les raisins secs de Californie sont l'un des aliments les plus sûrs et les plus propres. Chaque année, l'industrie du raisin sec fait l'objet d'un sondage exhaustif qui démontre de façon constante que les raisins secs livrés aux emballeurs ne contiennent pas de pesticides ou de produits chimiques au-delà des niveaux généralement reconnus comme sécuritaires par l'Environmental Protection Agency (EPA). Il existe de nombreuses restrictions et de nombreux systèmes d'établissement de rapports que tous les agriculteurs et producteurs doivent respecter lorsqu'ils utilisent des pesticides et autres produits chimiques sur les cultures vivrières. Au fur et à mesure que les raisins secs de Californie sont transformés, ils sont lavés plusieurs fois. Ceci assure un produit alimentaire très propre. Les emballeurs de raisins secs californiens sont approuvés par les organismes suivants :

- British Retail Consortium
- Codex Alimentarius
- Organisation mondiale de la santé
- American Institute of Baking

Les raisins secs de la Californie dans la cuisson et la pâtisserie

Les raisins secs de Californie sont un ingrédient très traditionnel que l'on trouve dans les cuisines professionnelles; les chefs et les boulangers ont découvert que les raisins secs de Californie aident à obtenir un éventail de saveurs subtiles et équilibrées, des saveurs profondes et terreuses aux saveurs très aromatiques. Cet ingrédient a le pouvoir d'améliorer les plats existants sans ajouter une autre UGS à l'inventaire et sans augmenter les coûts. Les raisins secs de Californie sont les fruits secs les plus économiques et les plus naturels qui soient.





Avant de commencer : comment préparer vos raisins de la Californie

Les raisins secs de Californie sont des produits de longue conservation et ne nécessitent aucune préparation. Ils sont prêts à être utilisés, dès leur sortie de l'emballage. Pour certaines préparations, cependant, de meilleurs résultats peuvent être obtenus en reconstituant ou en en « repulpant » les raisins. Ce processus permet à l'humidité de pénétrer à travers la peau pour adoucir la texture et ajouter du jus au raisin sec. Il y a plusieurs façons de le faire.

1. Les faire tremper dans la partie liquide de la pâte dans laquelle ils doivent être cuits, comme le liquide que l'on trouve dans les gâteaux ou les pains, pendant 10 à 15 minutes. Égoutter et ajouter le liquide comme indiqué dans la recette, puis ajouter les raisins secs en remuant comme indiqué.
2. Verser de l'eau chaude du robinet sur les raisins secs juste pour les couvrir, plus un petit supplément et laisser reposer jusqu'à 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient charnus et juteux. Si l'excès d'eau doit être jeté, ne pas laisser tremper plus de 5 minutes pour éviter la perte de saveur et de nutriments.
3. Rincer et égoutter rapidement les raisins secs et les étaler en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Ensuite, couvrir hermétiquement de papier d'aluminium et chauffer au four à 350°F jusqu'à ce qu'ils gonflent et qu'ils ne soient plus froissés.
4. Les raisins secs peuvent également être recouverts d'eau ; chauffés et mijotés jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé ou évaporé. Laisser refroidir avant d'ajouter à la pâte ou à la pâte à biscuits.
5. Parfois, les raisins secs sont infusés de saveurs par trempage dans des jus de fruits, des spiritueux ou des sirops aromatisés. La plupart des recettes précisent qu'ils doivent tremper pendant plusieurs heures ou toute la nuit et l'excès de liquide est ajouté à la préparation avec les raisins secs bien charnus pour améliorer le goût souhaité ainsi que pour préserver les nutriments.
6. Pour hacher les raisins secs, utilisez un couteau ou une lame légèrement huilée pour éviter qu'ils ne collent.
7. Lors de la préparation des pâtes à frire et de la pâte, le saupoudrage des raisins secs dans une petite quantité de farine les empêchera de couler au fond de la casserole. Ne pas conditionner les raisins secs dans de l'eau excessivement chaude. Pour de meilleurs résultats, les raisins secs devraient être d'environ 75°F à la fin du processus.



L'inattendu rencontre le délicieux !

- Les raisins secs dans les sauces, les glaçages, les sautés, les chutneys et les salsas apportent un caractère unique à votre plat.
- Les raisins secs ont une grande qualité émulsifiante lorsqu'ils sont ajoutés aux vinaigrettes.
- Les raisins secs présentent un riche goût terreux qui ajoute une profondeur et un caractère surprenants à des plats qui peuvent inclure des anchois ou des piments chili guajillo.
- Les raisins secs sont compatibles avec les saveurs sucrées et salées; se mélangent bien avec les saveurs douces ou épicées, la vanille, la cannelle et les saveurs d'agrumes ; ils fournissent un excellent goût en arrière-plan pour les plats salés et ethniques, et sont compatibles avec tous les aliments sucrés.





LES RAISINS SECS DE CALIFORNIE : Sucrés, naturellement, sont toujours un excellent complément, quelle que soit la façon dont ils sont utilisés dans la cuisine.

Le raisin de Californie entièrement fonctionnel

Texture / Remplacement de gras : Les raisins secs de Californie sont charnus et ont un goût frais et moelleux qui imite le gras et la richesse. Les raisins secs remplacent les matières grasses dans les produits de pâtisserie sans ajouter de grandes quantités d'eau et offrent un pouvoir de mastication agréable dans une vaste gamme de produits. Ils ne sont pas granuleux et ne contiennent généralement pas de gros cristaux de sucre. Les raisins secs de Californie fonctionnent bien dans les produits de boulangerie sans gras, les biscuits et les gâteaux.

Texture et intégrité de la peau : La peau du raisin de Californie ne peut être facilement endommagée par les auxiliaires technologiques ou par d'autres procédés. Par conséquent, les raisins secs conservent leur forme et leur intégrité pendant la préparation. En fait, les raisins secs sont repulpés au micro-ondes et au four, ce qui augmente le volume et la sensation en bouche.

Liants : Les sucres des raisins secs de Californie créent une texture ferme qui peut aider à lier les ingrédients secs dans les aliments comme les barres, les collations, les biscuits, les desserts et autres plats.

Activité de l'eau : À la même teneur en eau, les raisins secs de Californie ont généralement une activité hydrique inférieure à celle des autres fruits séchés de la vigne en raison de leur peau intacte et de leur teneur en fructose-glucose. Ceci empêche la migration de l'humidité vers les ingrédients des préparations ou à partir de ceux-ci et permet de les ajouter aux recettes sans se soucier d'ajouter de l'humidité superflue. Le taux d'humidité des raisins secs de Californie est de 15 % à 18 % et le niveau d'activité de l'eau est de 0,51 à 0,56.

Valeurs nutritives

Les raisins secs de Californie sont séchés sous le soleil chaud de Californie et sont naturellement sucrés. Ce petit fruit polyvalent présente de nombreux avantages qui aident à maintenir un mode de vie sain. Une portion de raisins secs pèse 40 g ou ¼ de tasse et ne contient ni gras ni cholestérol, et est une source de potassium, de fibres et de fer.





Foire aux questions

Que faites-vous lorsque les raisins secs se brisent ou s'écrasent pendant le processus de mélange?

Normalement, cela est dû à un trempage excessif des raisins secs. Vous devez garder la structure du raisin sec intacte de sorte que des raisins secs correctement conditionnés sont essentiels pour des produits de boulangerie de qualité.

Que faire en cas de fermentation irrégulière d'une pâte contenant des raisins secs?

L'excès de sucre et d'acide dans la pâte résultant du broyage des fruits ou de l'écrasement des peaux pendant le mélange en est souvent la cause. Mélangez délicatement les raisins secs pour préserver leur intégrité. Des quantités excessives de cannelle dans le pain peuvent également être la cause d'une fermentation inégale.

Comment empêcher les raisins secs à l'extérieur ou la croûte de se calciner pendant la cuisson?

La température excessive du four en est la cause la plus fréquente. Les produits à base de pâte de raisins secs sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits à des températures plus basses que les pains conventionnels. Une réduction de 25 degrés ou plus semble être la meilleure solution. La vapeur à basse pression dans le four aidera aussi à éliminer les raisins secs carbonisés.

Quand faut-il ajouter des raisins secs dans la pâte pendant le pétrissage?

Ajouter les raisins secs à la toute dernière étape, à la dernière minute ou aux deux dernières minutes du processus de mélange pour s'assurer que le fruit reste intact.

