

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

AOÛT 2011

DOSSIER - FAIRE SON HUILE



FAIRE SON HUILE DE NOIX OU D'OLIVE



Faire son huile avec ses noix ou ses olives n'est pas si difficile. Il suffit de broyer les fruits et de les presser. Le résultat est surprenant car, en employant la méthode la plus simple, on obtient des huiles vierges de première qualité aussi riches en saveurs qu'en nutriments.

La distinction d'une huile «maison», son équilibre et son degré d'acidité dépendent bien plus du soin que l'on porte aux fruits qu'à son extraction proprement dite. Pour les amateurs de produits authentiques, la société Tom Press propose tout le nécessaire pour faire son huile chez soi et se tient à la disposition de ses clients pour les renseigner et les conseiller.



COMMENT PROCÉDER ?

Que ce soit les noix ou les olives, la première opération consiste à broyer le fruit. Pour les petites à moyennes quantités, **tompress** propose un puissant hachoir qui permet de produire une pâte en broyant les olives avec leur noyau ou les cerneaux de noix préalablement débarrassés de la coquille. Les fruits doivent être parfaitement sains et à maturité.

Pour les olives, elles se récoltent à la véraison, c'est-à-dire quand elles changent de couleur. La peau doit être entièrement brune alors que la pulpe ne fait que commencer sa coloration. C'est la période idéale pour obtenir le meilleur rendement et une huile au parfum équilibré.

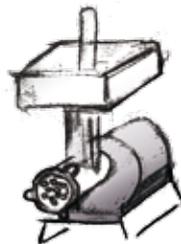


Les noix doivent être ramassées chaque jour. Mûres, elles tombent naturellement. Il faut alors les séparer de la bogue et les stocker plusieurs semaines pour séchage.

L'émondage ou dénoisage ou bien encore énoisage (c'est l'opération qui consiste à séparer cerneau et coquille) se pratique quand les noix sont bien sèches. Il faut donc les stocker dans un lieu bien ventilé.



1 LAVAGE — 2 BROYAGE — 3 PRESSURAGE — 4 DÉCANTATION OU CENTRIFUGATION



5 kg d'olives donnent environ 1 litre d'huile

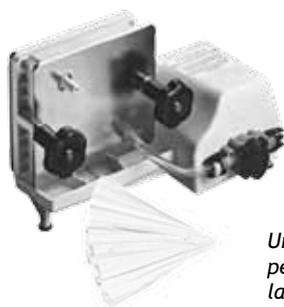
Les règles d'or

- Ne presser que des fruits sains.
- Stocker les fruits de manière à éviter tout début de fermentation.
- Dès l'extraction, protéger l'huile de l'oxygène et de la lumière.
- Presser à froid. Pour les noix, certains artisans préconisent de chauffer la pâte à 70° C pour donner du goût. L'huile prend alors une saveur toastée et le rendement est meilleur mais la qualité nutritionnelle est alors affectée.



L'EXTRACTION AU PRESOIR.

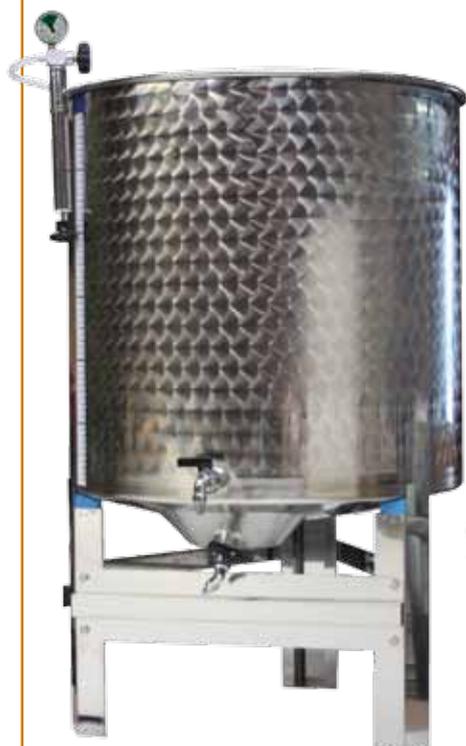
Une fois les fruits réduits en pâte, il faut pressurer le plus rapidement possible pour extraire l'huile. On «tartine» les scourtins d'un à deux cm de pâte sans «beurrer» les bords (la pâte disposée en périphérie serait chassée par la pression sans être véritablement pressée), puis on les empile les uns sur les autres sous le plateau du pressoir. Ce sont ces scourtins qui permettent de drainer le moût oléagineux (mélange d'eau et d'huile) vers l'extérieur. Avec un pressoir hydraulique, la pression exercée sur la pâte est largement suffisante pour exprimer le moût mais le drainage est indispensable. Il évite que des poches d'huile ne restent prisonnières et empêchent une pressée efficace. La température influe considérablement. En pressant dans un local froid, l'huile, plus épaisse, a du mal à s'écouler. En extraction traditionnelle, l'olive se presse à froid bien sûr, mais à une température ambiante élevée.



Une fois débarrassée de son eau, l'huile reste un peu trouble. Il est alors possible de la clarifier en la filtrant avec une pompe filtre à plaque.

LA SÉPARATION DE L'EAU ET DE L'HUILE.

La séparation de l'eau et de l'huile du moût oléagineux se fait par décantation. Naturellement, l'eau qui est plus lourde que l'huile descend au fond de la cuve. Si les sédiments ont été écartés par filtrage préalable, on ouvre le robinet pour soutirer l'eau. Quand l'huile commence à couler, il suffit de refermer. Si l'huile n'a pas été filtrée, qu'elle est riche en résidus de pulpe et de noyaux, il est préférable de la prélever par pompage ou simplement en siphonnant. L'eau et les sédiments restent au fond du récipient.



LA CONSERVATION DE L'HUILE.

La conservation de l'huile se fait à l'abri de l'air et de la lumière à une température comprise entre 12 et 15°C. La mise en bouteille a pour but de réduire le plus possible la surface où l'huile est en contact avec l'oxygène. Pour protéger de grandes quantités d'huile de l'oxydation, les cuves à couvercle flottant sont idéales. Les bidons en acier inoxydable protègent les nutriments de l'huile de l'altération par la lumière. On peut aussi utiliser des dames-jeannes qui sont très pratiques mais il faut alors les stocker dans un local sombre.

