

MODULE DE FORMATION

PRÉPARATION DE WONTON AUX CREVETTES

Formation dispensée par : MUHAMAD TAUHID MAULANA, S.Tr.Pi

Institut :

Institute for Fishery Training and Extention

(Institut de formation pour l'exploitation et la vulgarisation des
produits halieutiques)

BADAN RISET DAN SUMBER DAYA MANUSIA KELAUTAN DAN PERIKANAN

BALAI PELATIHAN DAN PENYULUHAN PERIKANAN (BPPP)

BANYUWANGI

2022

Nom: ERIKA ARISETIANA DEWI, S.Pi, MP

NIP: 19840314 200604 2 003

Unité de Travail : BPPP Banyuwangi

CHAPITRE I

PRÉFACE

1.1. Contexte

Les boulettes, encore appelées wontons, sont de la viande hachée enveloppée dans une feuille de farine. Après avoir été bouillies pendant un certain temps, les boulettes sont généralement servies sous forme de soupe. En plus d'être bouillies, les boulettes sont frites dans de l'huile de cuisson jusqu'à ce qu'elles ressemblent à des biscuits salés. Les boulettes sont un type de *dim sum*.

La garniture des boulettes est généralement composée de crevettes, de poisson ou de légumes. En Indonésie, la garniture des boulettes est principalement composée de poisson ou d'un mélange de poulet et de crevettes, auquel l'on ajoute du gingembre, des échalotes et de l'ail hachés. La garniture des boulettes peut être assaisonnée avec la sauce de soja, la sauce d'huître et de l'huile de sésame. Quant à l'enveloppe des boulettes, elle est faite d'un mélange de farine de blé, d'eau et de sel de table. La pâte est amincie et coupée en carrés. Les peaux ou enveloppes de boulettes peuvent être facilement confectionnées à la maison mais sont également disponibles dans des surfaces commerciales en paquets de 10 à 20 enveloppes. Dans la préparation des boulettes (à ne pas confondre avec des boulettes de tofu), on utilise la peau du wonton pour envelopper la viande hachée.

En Indonésie, la peau des wontons et des boulettes est parfois servie sans garniture. Les boulettes sont consommées dans divers aliments indonésiens, par exemple : soupe aux boulettes, les boulettes frites, les boulettes de soupe frites, les nouilles de wonton et *cwie mie*. Dans le plat de boulettes de soupe aux nouilles, les boulettes sont souvent servies séparément dans un petit bol. En outre, les boulettes sont généralement servies avec un bol de boulettes de viande de bœuf. La plupart des

boulettes de viande de Malang utilisent des boulettes comme l'ajout à la garniture des boulettes.

À Xiamen (Fujian) et dans ses environs, ainsi qu'à Taïwan, le wonton est appelé (biǎn shí) ou *pian sit* en hokkien. Dans le Fujian, des aliments similaires mais plus petits sont appelés (pinyin : biǎn ròu yàn). La garniture est composée d'un mélange de porc et de patates douces. Dans la plupart des pays du monde, l'appellation la plus utilisée pour désigner les boulettes est wonton. Le mot wonton vient du cantonais. En chinois, ce plat s'écrit (pinyin : *húntun*). Au Sichuan et à Chongqing, les boulettes sont appelées (chāo shǒu), et sont servies dans une soupe épicée assaisonnée de la *you* et d'*andaliman*.

Ce wonton aux crevettes est une alternative à la transformation des produits de la pêche afin de diversifier les produits de la pêche. En plus d'être assez appréciée du public, on espère que cette diversification des produits transformés ouvrira la voie au développement de nouveaux produits plus attractifs pour le public, de manière à augmenter la valeur ajoutée de ces produits de la pêche transformés.

1.2 Objectif pédagogique général

À l'issue de la formation, les participants et participantes peuvent comprendre la technologie de transformation des produits de la pêche, notamment la fabrication des wontons de crevettes, et sont en mesure de s'exercer à la fabrication de wontons de crevettes.

1.3 Objectifs pédagogique spécifiques

À l'issue de cette formation, les participants et les participantes pourront expliquer les étapes du processus de fabrication des wontons aux crevettes, les outils et les principaux ingrédients et équipements utilisés dans la fabrication des wontons aux crevettes et l'emballage des wontons de crevettes.

CHAPITRE II

USTENSILS, OUTILS ET INGRÉDIENTS

2.2. Présentation des ingrédients

2.2.1. Principaux ingrédients

La crevette est l'ingrédient de base utilisé dans la confection des wontons. La crevette est l'un des fruits de mer préférés. Elle demeure largement consommée par le public, malgré le fait que certaines personnes y soient sensibles (allergiques). Comparée à la viande des animaux terrestres, la viande de crevette offre une meilleure qualité gustative car elle n'est pas coriace, homogène et n'est pas fortement vascularisée et ne comporte pas de muscles. La crevette est très prisée sur le marché en raison de son goût distinctif, c'est pourquoi la crevette sous sa forme fraîche ou transformée est très appréciée des consommateurs.

Bien que le prix des crevettes sur le marché soit assez élevé, la plupart des gens choisissent encore de les consommer pour satisfaire leurs besoins en protéines animales. Du fait de sa teneur élevée en protéines, la

crevette est une denrée facilement périssable sous l'effet des activités des enzymes et des bactéries. La manipulation des crevettes affecte donc grandement la qualité des produits transformés. Afin d'assurer une bonne qualité du produit, il est nécessaire d'appliquer des normes définissant la qualité des principaux ingrédients ainsi que des méthodes de manipulation, des méthodes de refroidissement et d'assainissement encadrant toutes les étapes de la production (confection, commercialisation et distribution). Par conséquent, plusieurs éléments importants doivent être pris en compte lors du choix de la crevette comme ingrédient principal des produits transformés, notamment :

1. Les crevettes doivent provenir d'eaux ou d'étangs non contaminées;
2. La tête de la crevette est intacte et n'est pas de couleur rouge, ce qui indique que la crevette est encore fraîche et propre à la consommation ;
3. Une texture de peau encore fraîche et ferme ;
4. La texture de la chair des crevettes est encore molle ;
5. La couleur de la chair des crevettes est vive, claire et non terne ;
6. Ne dégage pas d'odeur piquante ;
7. Doit être propre.

2.2.2. Ingrédients complémentaires

1. Farine

La farine de tapioca est ajoutée comme garniture pour les wontons. Une garniture peut être définie comme une matière non carnée ajoutée à un "système d'émulsion" des wontons et qui lie une certaine quantité d'eau. Un tel remplissage vise également à améliorer la stabilité de l'émulsion, à réduire le rétrécissement pendant la cuisson, ainsi qu'améliorer la coupure du produit en tranches ; la garniture permet aussi d'améliorer le goût et de réduire les coûts de production. De la qualité de la farine utilisée comme ingrédient alimentaire dépendra la qualité des aliments

produits. Une farine de bonne qualité se reconnaît à ses caractéristiques, telles que son aspect blanc, son absence d'odeur de moisi et sa texture lisse.

2. Eau glacée

L'eau glacée est très importante dans la préparation de la pâte à wonton car elle aide à la formation de la pâte, améliore la texture et joue un rôle dans le maintien de la température de la pâte. La pâte chaude a tendance à endommager les protéines de la chair des crevettes, de sorte que les wontons auront une texture molle. L'eau/la glace utilisée doit répondre aux qualités d'une eau potable, à savoir : inodore, incolore et sans saveur

3. Œuf

Les œufs sont connus comme une denrée à très haute valeur nutritionnelle, de bon goût et facile à digérer. Les œufs sont constitués de deux parties principales, notamment le blanc et le jaune. La partie blanche de l'œuf est essentiellement une solution colloïdale de protéines, elle contient également des vitamines et des sels minéraux à doses réduites. La principale protéine présente dans le blanc d'œuf est l'albumine. La partie vitelline est une émulsion de matière grasse dans l'eau. La principale protéine contenue dans cette partie est la vitelline. Outre les protéines, le jaune contient également des vitamines (complexe B et vitamine A) et des sels minéraux tels que le phosphore, le fer et le calcium. Le jaune d'œuf contient aussi les acides aminés essentiels dont l'être humain a besoin. Les œufs utilisés dans la fabrication des wontons sont des œufs de poule et permettent de lier les autres ingrédients de la pâte tout en lui donnant un goût délicieux, et en conférant à la pâte une texture uniforme et lisse. Les œufs ont un potentiel émulsifiant qui permet de maintenir la stabilité de la pâte.

4. Échalotes/Oignons rouges

Les échalotes ou oignons rouges sont utilisés comme épices dans cette recette et permettent de relever la saveur du produit. Les échalotes contiennent un composant aromatique qui peut être recueilli par distillation ou par extraction spontanée par épluchage, hachage ou broyage. L'arôme des échalotes tranchées (écrasées) sert d'arôme précurseur qui produit une saveur épicée (Sudirja 2001).

5. Ail

L'ail est utilisé comme exaltateur d'arôme et permet de relever la saveur au produit final. L'ail est utilisé à la fois pour ses vertus culinaires et médicinales. L'ail contient des substances antibactériennes et fongiques et peut préserver la durabilité des produits transformés

6. Sucre

Le sucre est produit à partir du processus de cristallisation du jus de canne à sucre obtenu par pression ou pressage. Le sucre peut jouer le rôle de conservateur naturel dans les denrées alimentaires grâce à ses propriétés qui permettent de lier l'eau et les ingrédients, permettant ainsi de réduire la diffusion de l'oxygène dans les denrées alimentaires afin d'empêcher toute croissance de germes. À une concentration non inférieure à 60 %, cet ingrédient peut empêcher la croissance des bactéries et des moisissures (Ferisa 2005).

7. Sel

Le sel est utilisé comme épice pour donner du goût et comme agent de conservation des aliments. Le sel agit comme un inhibiteur sélectif de certains micro-organismes polluants. Les micro-organismes pathogènes, dont *Clostridium botulinum*, peuvent être inhibés par une concentration de sel de 10 à 12 % (Buckle et al. 1987).

2.2.3. Composition des ingrédients

1. Farce de wonton

- Crevette : 500 g
- Farine de tapioca : 250 g
- Echalotes/Oignons rouges : 6 clous de girofle
- Ail : 6 clous de girofle
- Gingembre (finement haché) : 3 g
- Oignon nouveaux : 3 tiges
- Sauce de poisson : 2 cuillères à soupe
- Huile de sésame : 2 cuillères à soupe
- Sel : 1 cuillère à café
- Sucre : 1 cuillère à café
- Bouillon en poudre : 2 g
- Poivre en poudre : 2 g
- Chou de Chine : 150 g
- Œufs : 1 œuf
- Peau (enveloppe) : 40 feuilletés
- Glaçons : selon les besoins

2. Peau de wonton (enveloppes)

- Farine de blé à teneur moyenne en protéines : 500 g
- Farine de tapioca : 2 cuillères à soupe
- Huile de cuisson : 2 cuillères à soupe
- Sel : 1 cuillère à café
- Bouillon en poudre : 1 cuillère à café
- Poivre en poudre : 1 cuillère à café
- Eau chaude : 250 ml

2.3. Présentation des ustensiles et outils

Les ustensiles et outils utilisés dans la préparation des wontons aux crevettes doivent présenter les caractéristiques suivantes : une

surface lisse et plate, ne s'écaillant pas, inoxydables, ne constituent pas une source de contamination microbienne, ne se fissurent pas, n'absorbent pas de l'eau, n'affectent pas la qualité du produit et sont faciles à nettoyer. Tous ces ustensiles et outils sont propres, avant, pendant et après leur utilisation dans le processus de préparation des wontons aux crevettes.

2.3.1. Types d'ustensiles et outils

Les types d'ustensiles et outils utilisés dans la préparation des wontons de crevettes sont les suivants :

1. Robot culinaire
2. Mixeur
3. Poêle
4. Poêle à frire
5. Bassin en acier inoxydable
6. Pinces à aliments
7. Couteau
8. Planche à découper
9. Cuillère et fourchette
10. Cuvette
11. Balance électronique

CHAPITRE III

PRÉPARATION DES WONTON AUX CREVETTES

3.1. Étapes

1. Disposition des ustensiles, outils et ingrédients

- Apprêtez et assurez que les ustensiles et outils à utiliser dans la confection des wontons aux crevettes sont dans un état salubre.
- Apprêtez et pesez les ingrédients.
- En apprêtant les crevettes fraîches, il faudra tout d'abord séparer la chair de la peau, des pattes et de la tête de la crevette, de manière à n'obtenir que la chair de la crevette.
- Lavez à l'eau pour enlever les saletés restantes. Ensuite, rincez la chair des crevettes à l'eau courante, puis égouttez les crevettes jusqu'à ce qu'elles ne dégoulinent plus.

2. Confection de la peau/enveloppe de wonton

- Mélanger la farine de blé, la farine de tapioca, du sel, l'huile de cuisson, du sucre, la poudre de bouillon et du poivre moulu, puis y ajouter de l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse, moelleuse et souple. La pâte est prête lorsqu'elle n'est plus collante.
- Laissez reposer la pâte pétrie pendant environ 10 à 30 minutes afin de laisser le temps au gluten de la farine de se répandre. Cette action peut rendre la pâte plus moelleuse. Pendant que la pâte est au repos, recouvrez la d'un film plastique ou d'un linge humide pour éviter qu'elle ne se dessèche.
- Faire moudre la pâte à l'aide d'un moulin Ampia ou d'une machine à pâtes. La première étape consiste à rouler la pâte avec le plus grand trou deux à trois fois. Ensuite, étalez la pâte avec des trous plus petits jusqu'à ce que la pâte soit assez fine. La finesse de la pâte doit également être prise en compte afin que, lors de la confection du wonton, la peau ne soit pas

facilement déchirée ou cassée. Par ailleurs, l'épaisseur de la pâte doit également être prise en compte, si la pâte est trop épaisse, la peau des wontons ne sera pas croustillante lors de la friture.

- Après le broyage, la peau des wontons se présentera sous la forme de feuilles prêtes à être découpées à la dimension souhaitée. Découpez l'enveloppe des wontons au format 10 x 10 cm. C'est la dimension standard des enveloppes de wonton vendues sur le marché. Cependant, pour la taille que vous souhaitez, vous pouvez l'ajuster en fonction de la garniture de la pâte à wonton.

3. Broyer la chair de crevette

La chair des crevettes est réduite en purée en la pilant dans un mortier, en utilisant un robot ménager pour l'industrie artisanale ou pour une entreprise à plus grande échelle, vous pouvez utiliser une machine à broyer. Cette étape permet d'obtenir une viande en purée sous forme de pâte.

Mettez la chair des crevettes lavées/nettoyées dans un robot culinaire, puis ajoutez-y du sel et des glaçons au besoin. Cette action fait partie des processus déterminants pour la formation de gel dans la pâte de viande écrasée. Continuez ensuite à broyer la viande dans le robot culinaire jusqu'à ce qu'elle soit lisse/molle et ait une texture moelleuse.

4. Préparation de la pâte

Lorsqu'on utilise un robot culinaire dans le processus de broyage, de formation de la pâte et d'ajout d'ingrédients supplémentaires, on peut le faire dans la machine sans avoir à déplacer la pâte de viande. Si vous le faites manuellement, utilisez un récipient plus large afin de faciliter le mélange. Ajoutez-y de la farine et des épices au fur et à mesure, dans le robot ou en remuant à la main

si vous le faites manuellement, jusqu'à ce que la pâte soit complètement homogène. Gardez à l'esprit qu'à ce stade, il n'est plus nécessaire d'y ajouter du sel, car cela a été fait pendant le processus de broyage.

5. Mise en forme/pâtisserie du wonton

La pâte apprêtée peut être façonnée manuellement en wontons. Préparez la peau de wonton, remplissez une peau de wonton avec 1/2 cuillère à soupe de pâte. Pliez-la dans le sens de la longueur, puis badigeonnez légèrement les extrémités des deux côtés avec de l'œuf ou de l'eau. Puis joignez les deux extrémités de la peau.

6. Friture

Les wontons ainsi formés en plusieurs plis sont ensuite frits dans de l'huile de cuisson chaude. Une fois cuits (couleur jaunâtre), retirez et égouttez. Laissez refroidir et emballez dans un emballage en plastique. Il est également possible, après la mi-cuisson, de faire frire les wontons, de les faire refroidir, puis de les emballer dans un emballage plastique et de les conserver au congélateur pour une consommation à long terme.

7. Emballage

Les wontons froids sont conditionnés dans un emballage plastique et fermés hermétiquement à l'aide d'un scellant. La taille des paquets varie entre ¼ kg, ½ kg ou 1 kg, selon la demande du marché. Sur l'emballage plastique, l'on peut apposer une étiquette décrivant le contenu de l'emballage et le nom du fabricant. Avant d'être commercialisés, les wontons aux crevettes peuvent être conservés dans un réfrigérateur ou un congélateur à une température de 5 °C. À cette température, les wontons aux crevettes peuvent se conserver jusqu'à 30 jours. Pour les expéditions sur de longues distances, les wontons doivent être

emballés sous vide, puis congelés dans un congélateur et stockés dans une chambre froide.

CHAPITRE IV

CONCLUSION

Le wonton aux crevettes est un produit issu de la volonté de diversifier les produits halieutiques transformés à base de crevettes. La crevette est l'un des produits de la pêche préférés et consommés par la communauté, même si certains consommateurs y sont sensibles (allergiques). Par rapport à la viande des êtres terrestres, la viande de crevette offre une meilleure qualité gustative dans la mesure où elle n'est pas coriace, plutôt homogène, n'est pas densément vascularisée et ne contient pas de muscles. Les crevettes sont très prisées sur le marché du fait de leur goût distinctif. La commercialisation des crevettes sous leur forme fraîche et transformée est donc très appréciée des consommateurs.

Bien que le prix des crevettes sur le marché soit assez élevé, la plupart des gens choisissent encore de les consommer pour combler leurs besoins en protéines animales. Du fait de sa teneur élevée en protéines, la crevette est une denrée qui s'abîme facilement sous l'action des enzymes et des bactéries. La manipulation des crevettes affecte donc grandement la qualité des produits transformés. Les étapes de la fabrication des wontons aux crevettes sont les suivantes : fabrication des peaux de wonton, broyage de la chair des crevettes, formation de la pâte, formation des wontons, friture et emballage.