Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 85 (1988)
Heft: 7

Artikel: Comment préparer du miel crémeux finement cristallisé
Autor: Bogdanov, Stefan / Lehnherr, Berchtold
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067741

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

CHRONIQUE DU LIEBEFELD

Comment préparer du miel crémeux finement cristallisé

Stefan Bogdanov, Liebefeld, et Berchtold Lehnherr, Köniz

Introduction

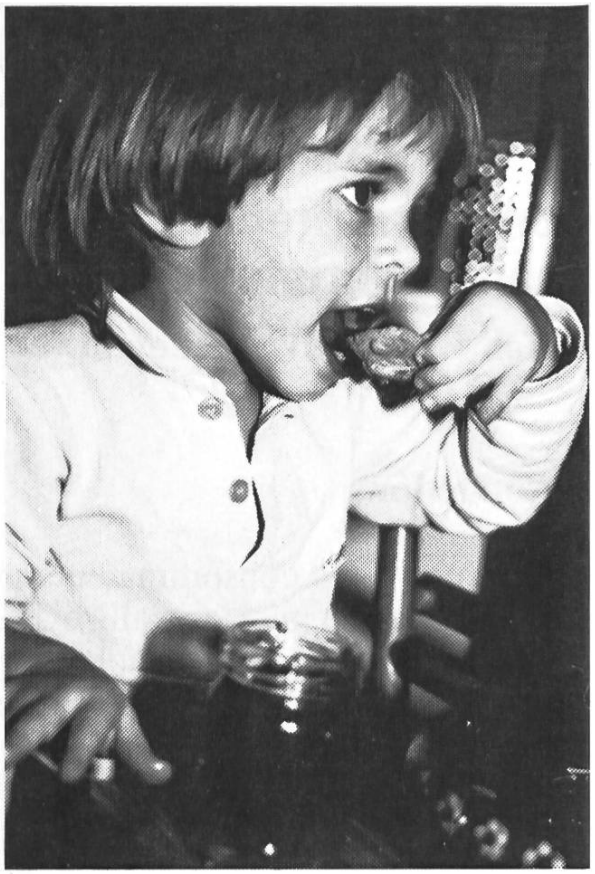
La plupart des consommateurs préfèrent le miel liquide. En Scandinavie et en Suisse, le miel cristallisé jouit cependant d'une certaine popularité. Aux Etats-Unis et depuis quelque temps aussi dans certains pays européens, on vend avec succès des miels granulés crémeux. Une structure cristalline crémeuse peut, en effet, améliorer certaines sortes de miel moins appréciées, telles que le miel de châtaignier ou le miel de colza. Les bases de la cristallisation du miel ont déjà été commentées (*Journal suisse d'apiculture* 3/1987). Dans cet article, nous nous proposons d'expliquer les procédés applicables en pratique pour obtenir du miel crémeux.

En principe, il est possible de donner une consistance crémeuse à tous les miels de fleurs. Cela n'est pas nécessaire pour les miels de miellat, dont la structure et la couleur donnent entière satisfaction. Seuls les miels de miellat riches en mélézitose («Zementhonig») peuvent être améliorés par une cristallisation crémeuse.

Cristallisation du miel

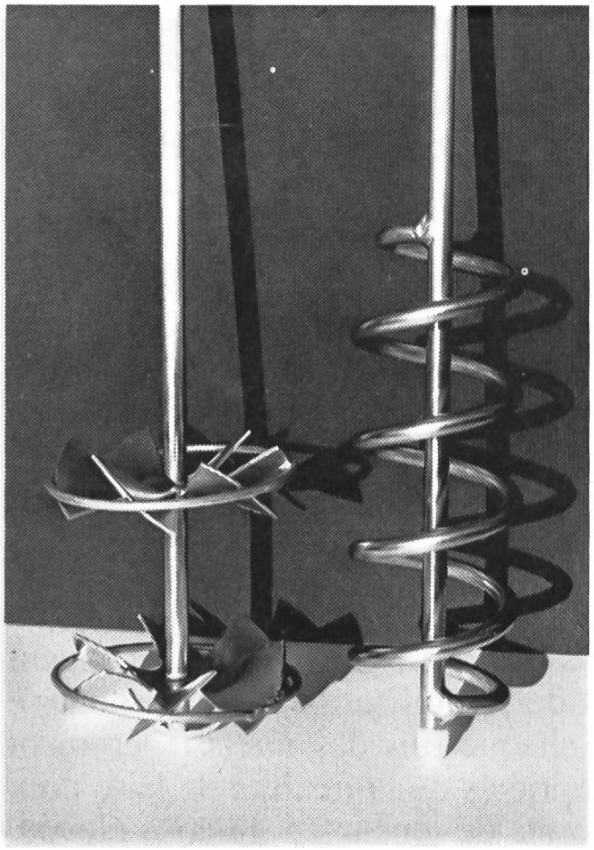
Les principaux facteurs intervenant dans la cristallisation naturelle du miel sont ses teneurs en glucose et en eau et la température de stockage. Ces facteurs sont variables, car les propriétés du miel dépendent des conditions locales de récolte. La plupart des miels récoltés en Suisse cristallisent rapidement, ce qui permet facilement de leur donner une structure crémeuse. On peut même rendre crémeux le miel de châtaignier liquide du Tessin, malgré sa basse teneur en glucose. En outre, les récoltes changent chaque année et avec elles les conditions de cristallisation. L'apiculteur se verra donc devant la nécessité de traiter chaque fois des miels légèrement différents. Il adaptera sa méthode aux propriétés de la matière de base dont il dispose: soit miel cristallisant rapidement, de teneur en glucose élevée,

1



3

2



1 *Brassage de miel liquide avec une petite quantité de miel cristallisé à l'aide d'une perforatrice et d'un brasseur. Une minuterie met en marche le brasseur pendant quelques minutes ou deux fois en vingt-quatre heures. La température ambiante optimale pour le brassage est de 14° C.*

2 *Brasseurs en acier inoxydable. Brassage à nombre de tours réduit afin d'éviter l'entrée de bulles d'air dans le miel.*

3 *Le miel liquide souille facilement. Le miel granulé crémeux est plus facile à tartiner. La granulation change la couleur, parce que la réfraction de la lumière par les cristaux fins est différente de celle du miel liquide.*

soit miel cristallisant lentement. Ce qui est important est que le miel soit mûr, avec une teneur en eau de 16 à 18 %. Les miels contenant plus de 18 % d'eau subissent une séparation de phases (solide/liquide), ce qui les fait fermenter et leur donne un aspect indésirable.

La température joue un rôle important dans les processus de cristallisation: lors de l'ensemencement, elle sera de 25° C, afin que le miel soit liquide et puisse être facilement mélangé avec l'inoculum. Pendant la cristallisation, la température doit être de 14 à 15° C, en tout cas inférieure à 18° C. C'est la température du sol de la plupart des caves, aussi en été. Lorsque l'humidité d'air est accrue, il faut éviter de stocker le miel dans des récipients non étanches pendant une période prolongée: l'absorption d'eau entraînerait la fermentation. Il est donc essentiel que le local de stockage soit frais et sec. Les verres à fermeture baïonnette constituent une bonne protection contre l'humidité.

Méthodes pratiques pour l'élaboration du miel crémeux

La *méthode d'ensemencement* consiste à ajouter à du miel liquide des germes cristallins sous forme de miel finement cristallisé. Développée autour de 1930 par Dyce aux Etats-Unis et au Canada, cette méthode a été appliquée d'abord au miel de trèfle blanc. Elle a été optimisée par la suite et peut être employée aussi pour la préparation d'autres miels de fleurs crémeux. Aux Etats-Unis, elle est utilisée à l'échelle industrielle. Adapté aux conditions de petites exploitations apicoles, le procédé se déroule de la manière suivante:

1. Mettre le miel liquide fraîchement extrait dans des récipients à miel pourvus d'un robinet de remplissage. Eliminer les particules de cire et la mousse après quelques jours. Une température ambiante de 25 à 27° C facilite le mélange avec le miel d'ensemencement.
2. Préparer le miel d'ensemencement: on peut utiliser du miel déjà finement cristallisé ou broyer dans un mortier du miel de granulation grossière jusqu'à ce qu'il présente une structure cristalline très fine. Pour préparer une quantité de 50 kg de miel crémeux, il faut de 2 à 5 kg de miel d'ensemencement.
3. Mélanger cet inoculum avec le miel. Un brasseur spiral raccordé à une perforatrice protégée contre la surcharge facilite le brassage. On peut aussi brasser à la main avec un agitateur à trois arêtes. Après un brassage soigneux, le miel est entreposé dans un local à basse températrue (14° C), qui accélère le processus de cristallisation. On continue de brasser le miel une ou plusieurs fois par jour jusqu'à ce qu'il présente une structure cristalline régulière, tout en restant suffisamment liquide pour pouvoir

s'écouler par le robinet. La durée de cristallisation varie selon la sorte de miel. Le miel de colza, riche en glucose, atteint la consistance souhaitée en deux à trois jours, alors que le miel de châtaignier nécessite de une à deux semaines. Quand la couleur du miel change, il est prêt au conditionnement. Pour contrôler le moment de la mise en verre, laisser reposer un peu de miel dans un verre pendant la nuit et examiner s'il est homogène le matin, ou faire une rayure avec une cuiller dans le miel fraîchement cristallisé : si elle ne se referme que lentement, le miel est prêt.

4. Mettre en verre le miel crémeux, puis entreposer les verres dans un local frais à l'abri de la lumière afin d'assurer la conservation des composants précieux du miel.

Il y a des apiculteurs qui préfèrent la *méthode par brassage*, sans ensemencement préalable. Elle consiste à gratter avec un agitateur de bois à trois arêtes le miel adhérant à la paroi du récipient, en réduisant les cristaux en particules plus fines. Ce procédé se répète une fois par jour jusqu'à ce que le miel soit épais. Le conditionnement se fait comme dans la méthode par ensemencement. Ce miel finement cristallin ne présente pas une consistance aussi crémeuse que celui obtenu par ensemencement.

Le miel crémeux a l'avantage d'être facilement tartinable. Il enrichit la gamme des miels sur le marché. Très apprécié par la clientèle, il est même consommé en plus grande quantité que le miel liquide et contribue ainsi à promouvoir les ventes.

Miel de forêt — Miel de fleurs — Miel crémeux