

Les gélifiants



Situation professionnelle

Vous venez d'être recruté en qualité de commis pâtissier dans un établissement parisien de renom récemment récompensé par 2 macarons Michelin. Aujourd'hui, le responsable de la pâtisserie vous demande de le seconder dans la préparation entre autres d'une panna cotta aux fruits de la passion, d'une guimauve à l'huile d'olive, d'une pâte de fruit à la noix de coco et à la citronnelle. Il vous charge de préparation des panna cotta nécessitant l'utilisation d'un gélifiant.

Problématique

Vous savez qu'il existe plusieurs produits gélifiants utilisés en cuisine et en pâtisserie. Mais lesquels choisir, dans quelles proportions et comment les utiliser pour les préparations que vous devez réaliser aujourd'hui ?

Synthèse

À la fin de votre production, vous citez les points importants à maîtriser dans l'utilisation de ces différents gélifiants et serez capable de distinguer leurs propriétés et leurs caractéristiques propres pour pouvoir les réemployer à l'avenir.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les gélifiants alimentaires.

→ La gélatine

.....

.....

.....

→ La pectine

.....

.....

.....

→ L'agar-agar

.....

.....

.....

Atelier de production



1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier

[Les gélifiants](https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr) - <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>

2. Production de groupe (protocoles)
3. Analyse sensorielle
4. Pour aller plus loin :

La cuisine moléculaire : gélification et spécification
[Atelier de cuisine moléculaire](#)



[Recette de la pâte de fruit coco citronnelle](#)

[Recette de guimauves à la myrtille](#)

[Recette de guimauves sans blancs – au sucre inverti \(trimoline\)](#)

Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe





Les 5 sens	Votre avis :	GÉLATINE OR 3g	GÉLATINE OR 6g	GÉLATINE OR 9g
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe





Les 5 sens	Votre avis :	GÉLATINE OR 3 g sans ébullition	GÉLATINE BRONZE 3 g	GELATINE BRONZE 6 g
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur Écouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe





Les 5 sens	Votre avis :	GELATINE BRONZE 9 g	PECTINE X58 sans ébullition	PECTINE X58 avec ébullition
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur Écouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens	Votre avis :	AGAR-AGAR à froid	AGAR-AGAR avec ébullition	AGAR-AGAR sans ébullition
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :