

Fiche de synthèse des résultats observés

Objectifs :

- Adapter l'utilisation d'un gélifiant alimentaire en fonction de la recette
- Respecter les règles d'utilisation de ces produits

LES GELIFIANTS ALIMENTAIRES

**Quelle gélifiant dois-je utiliser pour réaliser une panna cotta ?
Quelle sera la proportion à respecter ?**

La gélatine alimentaire			La pectine X58			L'agar agar					
 <p>Gélatine or 200 Bloom</p>			 <p>Gélatine bronze 150 Bloom</p>								
3 g	6 g	9 g	3 g	6 g	9 g	6 g avec ébullition	6 g sans ébullition	A froid	Dans le liquide bouillant	Sans ébullition	
3 g lait à ébullition											

Règles d'utilisation

<p>-Hydrater en trempant les feuilles dans de l'eau froide. -Bien les essorer avant de les incorporer à la préparation. -Le liquide doit être au moins à 33°C.</p>	<p>-Mélanger la pectine avec 5 à 10 fois son poids de sucre afin d'éviter les grumeaux lors du mélange. -L'incorporer dans une préparation au moins à 50°C pour qu'elle se répande dans la masse.</p>	<p>- L'agar agar doit être incorporé à froid dans la préparation, puis porté à ébullition pendant 30 secondes minimum.</p>
--	---	--

Proportions à retenir

10 à 12 g / litre	1% du poids du liquide à gélifier	4 g / litre
-------------------	-----------------------------------	-------------