

L'INNOVATION CULINAIRE

De nouveaux matériels entrent dans
nos cuisines chez M. Riss

LE THERMOPLONGEUR

Quelle est sa fonction ?

Un élément chauffant immergé dans l'eau permettant de réguler au degré près la chaleur d'un bain.

Comment l'utiliser?

La turbine fait circuler l'eau de façon à ce que la température reste uniforme dans le récipient de chauffe



Utilisations :
Cuisson sous vide
Remise en température

DÉMONSTRATION



L'œuf est cuit, la consistance du blanc est surprenante : juste coagulé



On sépare le blanc du jaune : l'aspect du jaune est semi-liquide, coulant et crémeux

Chauffer de l'eau à +64°C, ajouter les œufs 45 minutes à +64°C.
Garder à +51°C durant le service



Mixer les jaunes au « Bamix », passer au chinois étamine, garnir le siphon



**Résultat :
nuage de
sabayon**



LE PACOJET

Quelles est sa fonction?
Outil permettant de broyer
finement des aliments congelés
pour les transformer en
quelques minutes en sorbet

Comment l'utiliser ?
Une lame descend à 2000
tours / minute dans le bol
sous pression



Utilisations : sorbets
et glaces à partir de
tout ingrédient

Spécificités :
Texture très souple
aérée et crémeuse
Exécution rapide :
4min /1L

DÉMONSTRATION



Sauter des cubes de foie gras avec des échalotes ciselées suées, déglacer, égoutter



Fixer la lame et le joint au Paco ,
« pacosser »



Façonner une quenelle de sorbet, réserver le bol à -20°C

Mixer la préparation avec une crème anglaise sans sucre. Remplir les bols à Paco et réserver en C.R.R. pour atteindre entre -15°C et -20°C



LES ÉLÉMENTS DE DÉCOR

- Le croustillant de sucre



Parsemer l'isomalt sur un Silpat



Diluer les colorants au Kirsch



Parsemer les colorants à la cuillère à café, ajouter Silpat dessus.

Résultat :
Cuire à +200°C jusqu'à ce que le sucre fonde.
Refroidir et former



LES CAGES DE SUCRE

- Réunir dans une sauteuse 0,100 Kg d'Isomalt, 0,100 Kg de Glucose et 0,100 Kg de fondant
- Amener à + 162°C
- Refroidir
- Tirer la préparation avec petit emporte-pièce et y insérer tige de thym / romarin / etc



Cages de sucre
de tiges de
romarin et de
thym



LES ÉPAISSISSANTS

Le Xanthane

Origine du produit
Produit issu de la
fermentation d'un
composant d'amidon
de maïs avec une
bactérie



Sa fonction :
Épaississant à
haute viscosité,
stable en milieu
acide

Comment l'utiliser ?

Soluble à froid et à chaud dans un produit **aqueux**
1 à 3 g suffisent pour épaissir 1 L de liquide
Stable à la **chaleur** et en milieu **acide**
Stabilise vinaigrette et mousse
Neutre en goût, sans calorie

LES GÉLIFIANTS (algues rouges)

