

# 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)

Japon

## L'Agar,

ferme cassant

Dosage : 2 à 15 g/L  
Mélanger à froid et  
porter à ébullition

La gélification se fait à  $-35^{\circ}\text{C}$ .  
Le gel est alors très ferme et  
résiste jusqu'à  $+80^{\circ}\text{C}$ . On  
parle alors de « gelée  
chaude »

Irlande

## Kappa

ferme craquant

Dosage : 2 à 15 g/L  
Mélanger à froid et  
porter à ébullition

Le gel prend à partir de  
 $+40^{\circ}\text{C}$ , au rythme où la  $T^{\circ}$   
descend. Résiste à  $+70^{\circ}\text{C}$ .  
En milieu acide perd une  
partie de ses propriétés

Irlande

## Iota,

moelleux élastique

Dosage : 2 à 15 g/L  
Mélanger à froid et  
chauffer à  $+80^{\circ}\text{C}$

Pour obtenir le gel, on  
ne doit pas remuer le  
mélange. S'il se liquéfie,  
il se reconstituera à  $T^{\circ}$   
ambiante