

TECHNIQUE (S) DE BASE			GELEES SALEES		Page : 260/262 Ecolasse M
DEFINITION			Préparation dont la solidification est due à la présence de gélifiant. Le rôle du gélifiant est d'emprisonner le liquide en formant un maillage serré. C'est lors de la consommation, au contact de la chaleur de la bouche que la gelée va fondre.		
quantités	unité	poids	Progression : gelée d'écrevisses		
Consommé d'écrevisse	L	1	• Réchauffer lentement le consommé sans le faire bouillir. • Réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée durant 15 minutes. Bien la rincer et l'essorer. • L'ajouter au consommé d'écrevisse chaud, la disperser correctement et s'assurer de sa fonte complète. • Faire refroidir lentement en la remuant régulièrement. L'utiliser vers 20°C (avant le seuil limite de prise).		
Gélatine	kg	PM			
Commentaires		La quantité de gélatine nécessaire au litre dépendra de son utilisation. Essorer la gélatine avec des mains désinfectées.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
INCORPORER LA GÉLATINE	« Grumeaux » de gelée	Gelée fondue ajoutée au consommé froid.
	Prise trop longue	Il n'est pas utile de chauffer tout le consommé.
GÉLIFIER	Consistance incorrecte	La quantité de gélatine se dose en fonction de l'utilisation.
	Erreur de pesée	Mesurer la gélatine en kilo ou en gramme et non en feuilles.
	Bulles dans la gelée	Ne pas fouetter lors de l'incorporation.
	Mise au point délicate	Faire des essais de prise avant d'utiliser la gelée.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT		
<u>Les limites :</u>		
NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Seuil de prise (gélatine)	16 à 20°C	Pour certains moulages, il est intéressant de maîtriser ce seuil.
Fondante	Gélatine : 0.010 kg/litre	Moulée en verre, glaçage de pièces ou d'entremets individuels.
Tremblotante	Gélatine : 0.016 kg/litre	Ne peut pas être démoulée. Principalement destinée à être servie en verre.
Ferme	Gélatine : 0.024 kg/litre	Base des bavares. Elle peut être démoulée.
Très ferme	Gélatine : 0.030 à 0.040 kg/litre	Gelée pouvant être découpée. Elle sert de « ciment ».
<u>Méthodes d'incorporation de la gélatine :</u> Lors de la fabrication de gelées, l'incorporation de la gélatine peut poser problème. Dans tous les cas, la gélatine doit être réhydratée dans une eau très froide puis essorée. Ensuite, deux possibilités : - le liquide à gélifier est chaud : il suffit d'incorporer les feuilles les unes après les autres et de s'assurer de leur fonte. - Le liquide à gélifier est froid : il faut donc faire fondre la gélatine essorée au four à micro-ondes et de lui incorporer en filet le liquide à gélifier froid. Il faudra vanner la gelée pour assurer une prise homogène durant le refroidissement. <u>Principales utilisations de la gélatine en cuisine :</u> - Les gelées et préparations gélifiées : la gélatine permet de solidifier une préparation liquide comme un consommé sans autre ajout on obtient une préparation gélifiée ou une gelée. - Les bavares : préparation, une fois gélifiée, qui va supporter un allègement à la crème fouettée. - Les espumas : l'allègement pourra également s'effectuer au siphon en incorporant directement du gaz dans la préparation gélifiée. Dans le cas des espumas, la gélatine permet de stabiliser le foisonnement.		

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Consommés T 302 – bavares et mousses salées T 312 / sucrés T 622 – gelées sucrées T 621 -