

| TECHNIQUE (S) DE BASE |       |       | GELEES SUCREES   |  | Page : 574-576<br>RENARD<br>Pauline |
|-----------------------|-------|-------|--|--|-------------------------------------|
| <b>DEFINITION</b>     |       |       | Préparation liquide rendue solide par l'incorporation d'un gélifiant. Ces préparations sont liquides à chaud et fermes à froid. Généralement, les gelées sont translucides, mais il est possible de rencontrer des gelées opaques. |  |                                     |
| quantités             | unité | poids | <b>Progression :</b>   |  |                                     |
| Lait d'amande         |       |       | 1. Tremper la gélatine dans de l'eau glacée  |  |                                     |
| Crème liquide         | L     | 0,50  | 2. L'essorer et la faire fondre au four à micro-onde durant quelques secondes  |  |                                     |
| Lait d'amande         | L     | 0,50  | 3. Lui incorporer lentement la crème liquide froide, le lait d'amande et le sucre  |  |                                     |
| Sucre semoule         | Kg    | 0,100 | 4. Aromatiser avec le kirsch   |  |                                     |
| kirsch                | kg    | 0,020 | 5. Mouler, retirer la mousse et la laisser prendre, refroidir.   |  |                                     |
| Gélifiant             |       |       | <b>Commentaires</b>  |  |                                     |
| Gélatine              | Kg    | 0,015 | Le lait d'amande est disponible dans les magasins bios. Si cette gelée d'amande intégraient une crème liquide, elle deviendrait un bavaois.  |  |                                     |

| ETAPES                              | POINTS CRITIQUES                              | PRECAUTIONS   |
|-------------------------------------|---|---|
| <b>REHYDRATATION DE LA GELATINE</b> | Fonte de la gélatine                          | Réhydrater la gélatine dans une eau glacée pour limiter sa fonte                                  |
|                                     | Feuilles collées                              |   |
|                                     | Mauvaise utilisation de la poudre de gélatine | Bien séparer les feuilles avant de les plonger dans l'eau   |
| <b>INCORPORATION</b>                |   | Bien presser la gélatine réhydratée avant de la faire fondre lentement                            |
|                                     | Formation de « grumeaux » de gélatine         | Ne pas incorporer la gélatine fondue dans un liquide froid, mais l'inverse                        |
|                                     | Texture inadaptée                             | Compter la gélatine en grammes et non en feuille. Adapter la quantité de gélatine à l'utilisation |
|                                     | Gelée mousseuse                               | Incorporer le liquide sur la gélatine en remuant sans fouetter pour ne pas incorporer d'air.      |

**COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT**

**LES GELEES : LA BASE DES BAVAROIS, DES MOUSSES**

**Les Gelées Impossiblees**  
Certains aliments comme la papaye, l'ananas, le kiwi contiennent une enzyme protéique (qui dégrade les protéines comme la gélatine). Il est donc impossible de réaliser des gelées avec ces fruits. Cette enzyme est détruite par la chaleur. Il suffit donc de chauffer le jus de fruits avant d'incorporer la gélatine. Il est aussi possibles d'utiliser d'autres gélifiants (agar agar, carraghénane (algues))

**Température de gélification** : Seuil de prise entre 10 et 15° - Seuil de fonte : 37°

| CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI      |
|---|
| Gelées salées TT 311 Bavaois et mousses salés TT 312 Bavaois et mousses sucrés TT 622 |