

TECHNIQUE (S) DE BASE			GELEES SUCREES		Page : 574-576 RENARD Pauline
DEFINITION			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	Progression :		
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			Commentaires		
Gélatine	Kg	0,015	Le lait d'amande est disponible dans les magasins bios. Si cette gelée d'amande intégrait une crème liquide, elle deviendrait un bavaois.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REHYDRATATION DE LA GELATINE	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
INCORPORATION		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 Impossibles
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