RÉALISATION D’UN PRÉSENTOIR EN PASTILLAGE

Découvrez comment réaliser un présentoir en pastillage par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

INGRÉDIENTS

1000 g de sucre glace

150 g de fécule de pomme de terre

30 g de Gélatine en Poudre 200 Bloom Sébalcé

PRODUITS ASSOCIÉS

Gélatine en Poudre

200 Bloom

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg
DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises, mousses.
Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés (hors hydratation) :
Mousses et Bavaroises : 8 à 10 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12 g/L
Gelées et aspics : 20 à 24 g/L

Avantages

Gélification ferme.
Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.