



[< retour](#)

Epicerie

Gellane

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Gélifiants

La gellane est un gélifiant récent mis au point dans les années 70. C'est le produit d'une bactérie poussant naturellement sur la plante aquatique Elodée obtenue comme de la levure par culture en fermenteur.

VARIÉTÉS

Elle permet de remplacer la gélatine animale et de réaliser des gelées chaudes qui ne fondent pas à haute température : réussir sa terrine, « lasagne de légumes », palets de poireaux, etc.

QUE FAIRE AVEC ?

La gomme gellane s'utilise en petites quantités, généralement à 2 g pour 300 à 800 ml de préparation finale, selon la texture de la gelée souhaitée. Plus sa concentration est élevée plus votre gelée sera ferme.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16192>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16192>