< retour

Epicerie

Gomme arabique

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 gomme arabique, ingrédient utilisé depuis des millénaires, est un gélifiant végétal naturel issu de la sève des arbres de la famille des Acacia. Chaque arbre produit seulement de 250 à 400 g de gomme brute par an ! Nous le proposons en poudre pour faciliter son utilisation.

VARIÉTÉS

Elle permet d’apporter une texture gélifiée particulière ou d’enrober certaines confiseries : loukoums (émulsifiant des huiles essentielles), fruits et fleurs cristallisées, cuberdons, dragées (barrière à l’huile)…

QUE FAIRE AVEC ?

Selon les recettes, la gomme arabique s’utilise généralement de 10 à 40 g pour 100ml de préparation finale. - La gomme arabique peut être utilisée dans des préparations acides.- La gomme arabique est peu calorique (2 kcal/g). Elle est utilisée dans de nombreuses recettes de confiseries ou boissons aromatisées sans sucre.- La gomme arabique est également un stabilisant dans les boissons aromatisées aux huiles essentielles de fruits.- Dans les dragées, elle joue le rôle de barrière à la migration des graisses issues des amandes (pastillage).

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/16193

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16193