



[< retour](#)

Epicerie

Carraghénane Iota

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

Aimez-vous cet ingrédient ?

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

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

Type : Gélifiants

La carraghénane est un gélifiant naturel végétal, issu majoritairement d'algues rouges cultivées, préalablement séchées, lavées, broyées et réduites en poudre. Ce texturant intense est couramment utilisé par l'industrie agro-alimentaire comme par les artisans et chefs pâtisseries et cuisiniers.

QUE FAIRE AVEC ?

La carraghénane Iota est utilisée pour obtenir des gelées la consistance moelleuse et élastique, pouvant être réchauffées. Cette « gélatine végétale » permet de remplacer la gélatine animale dans les recettes : crèmes desserts sans œufs, jelly cocktails... La carraghénane Iota s'utilise généralement à 2g pour 200 à 800 ml de préparation finale, selon la texture souhaitée. Plus sa concentration est élevée (ex : 2g pour 200ml), plus votre gelée sera élastique. Il permet d'améliorer la texture de nombreuses recettes, notamment à base de produits laitiers. En cas de rupture de la gelée, elle se reforme après un moment de repos !

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/16194>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16194>