< retour

Epicerie

Caroube (farine)

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 : Epaississants et sels pour sphérification

La caroube (farine ou gomme de caroube) est un stabilisant naturel végétal extrait des graines du Caroubier, un arbre poussant principalement sur les côtes méditerranéennes.

VARIÉTÉS

Très utile en tant qu'aide culinaire, la caroube est un épaississant et stabilisant efficace. Elle

permet d'améliorer la texture de vos desserts glacés, en sorbetière ou non, en limitant la cristallisation de l'eau et la fonte. Ex : crèmes glacées, sorbets

QUE FAIRE AVEC ?

La caroube s'utilise généralement à 10 g pour 1L de préparation finale.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
222 kcal	4,62 g	88,88 g	0,65 g	54,00 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
348,00 mg	35,00 mg	0,09 g	79,00 mg	49,08 g

fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
39,80 g	0,57 mg	0,92 mg	2,94 mg	0,51 mg

vitamin B1
0,05 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Crème chia noisette [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16195

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16195

[3] https://www.qooq.com/recipes/creme-chia-noisette