



[< retour](#)

Epicerie

Xanthane



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

• À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Épaississants et sels pour sphérification

La xanthane est un épaississant naturel, issu de la fermentation d'une bactérie, selon le même principe que la production de levure.

VARIÉTÉS

Très utile en tant qu'aide culinaire, la xanthane est un épaississant très efficace. Elle permet

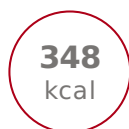
d'épaissir vos sauces, boissons (ex : milkshake) et mousses en un clin d'œil pour leur donner de la tenue. Sa texture « grasse en bouche » vous permet de substituer la matière grasse de vos recettes tout en gardant une impression agréable. Ex : sauces allégées, milkshake onctueux, mousse au siphon, sphères liquides...

QUE FAIRE AVEC ?

La gomme xanthane s'utilise généralement à 2 g (1 sachet) pour 200 à 600 ml de préparation finale, selon l'épaississement souhaité. Plus sa concentration est élevée (ex : 2 g pour 200 ml), plus votre préparation sera épaisse et « tapissante ». Elle permet d'améliorer la texture de nombreuses recettes en quelques pincées !

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

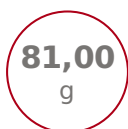
calories



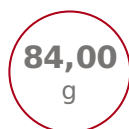
protéines



glucide



fibres



* Source de données : AFSSA

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16197>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16197>