< retour

*Epicerie*

# Lactate de calcium

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

**Aimez-vous cet ingrédient ?**

- À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**

**Type :** Epaississants et sels pour sphérification

Le lactate de calcium est un sel de l'acide lactique naturel produit par fermentation.

## VARIÉTÉS

Ce sel, très utilisé en cuisine moléculaire, permet de réaliser les fameuses perles liquides qui étonnent tant nos papilles ! Le lactate entre dans la préparation des recettes de gastronomie moléculaire les plus connues : perles de fruits rouges, faux caviar, billes de curry, ravioles de petit pois

## QUE FAIRE AVEC ?

Le lactate est une excellente source de calcium pour la réalisation des sphères liquides. Il s'utilise généralement à : - 6 g (1 sachet) pour 200 à 300 ml de bain de trempage (sphérification) - 3 g (1/2 sachet) pour 200 à 400 ml de préparation finale à enrichir en calcium selon leur taux naturel de calcium (sphérification inversée)

## 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/16202

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16202