



[< retour](#)

Epicerie

Méthyle Cellulose

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

Aimez-vous cet ingrédient ?

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Emulsifiants et acidifiants

La MC (méthyle cellulose) est un émulsifiant, issu du bois ou de matières riches en cellulose.

VARIÉTÉS

En tant qu'aide culinaire, la MC permet de faire mousser en un clin d'œil et pour longtemps vos boissons froides. Ex : milkshakes et boissons mousseuses. Elle permet aussi de réduire la consommation de lipides (huile, beurre) dans vos préparations de panures, fritures, beignets ou tempura. En effet, elle joue le rôle de « barrière » entre la panure cuite et l'aliment à cuire (elle forme un film imperméable aux matières grasses vers 70°C). Un bon allié pour votre cuisine allégée mais savoureuse ! Ex : escalopes panées, poissons frits...

QUE FAIRE AVEC ?

La MC s'utilise généralement à 2g (1 sachet) pour 200 à 400 g de préparation finale. Plus elle sera concentrée, plus la texture recherchée sera présente.

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/16203>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16203>