

RÉALISER UN GEL XANTHANE

MATÉRIEL

- Balance
- Cul-de-poule
- Fouet
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Pichet
- Pipette de service ou cornet papier

INGRÉDIENTS

Pour 1 pipette
de 25 cl

- 200 g Framboise purée
- 2 g Gomme xanthane
- 50 g Sucre semoule

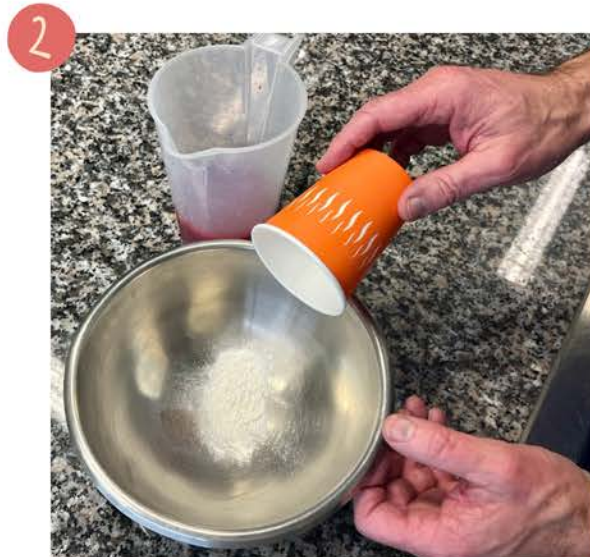
**Astuce
de la cheffe!**



L'apport en sucre dépendra de l'état de maturité du fruit. Plus un fruit est mûr, plus il contiendra de sucre, et donc moins il faudra en ajouter dans la recette !



Réunir une calotte inox, un fouet et les ingrédients pesés scrupuleusement.



Verser la gomme xanthane dans la calotte.

3



Ajouter la purée de fruit (ici, de la framboise).

4



Fouetter vigoureusement pour homogénéiser l'ensemble.

5



Verser la préparation dans un pichet à pâtisserie.

6



Mixer au mixeur plongeant.

7



Stopper quand le gel est homogène et bien épais.

8



Verser le gel délicatement dans une pipette, à l'aide d'une maryse.

9



Décorer les assiettes (ou les desserts).



MES NOTES