

RÉALISER UNE MASSE GÉLATINE

MATÉRIEL

- Bassine en polypropylène
- Fouet
- Pichet de pâtisserie

INGRÉDIENTS

- 600 g Eau froide
- 100 g Gélatine poudre

Astuce
du chef!



Pour réaliser une masse gélatine, la quantité d'eau doit valoir 6 fois la quantité de gélatine poudre.



1 Peser les ingrédients précautionneusement.



2 Verser la gélatine en poudre dans une bassine en polypropylène en PVC.



3 Verser l'eau froide.



4 Mélanger à l'aide d'un fouet.



Réserver au froid à 4 °C pendant 30 environ minutes, puis filmer le récipient pour éviter de capter les odeurs des autres aliments entreposés dans le réfrigérateur.



Lorsque la masse s'est solidifiée, découper et peser à votre convenance, selon les recettes.

*Astuce
de la cheffe!*



L'avantage d'utiliser de la gélatine masse réside essentiellement dans le fait que la gélatine, étant saturée d'eau, ne s'hydratera plus avec l'eau disponible dans votre entremets (lors de sa dissolution), ce qui aurait des effets néfastes (entremets qui s'affaissent ou se fendent après la prise au froid).



MES NOTES