

Les gélifiants et leur utilisation (gélatine, pectine, agar-agar)

Quel que soit le gélifiant que vous utilisez, il est important de bien le doser et cela passe avant tout par l'utilisation d'une balance de précision.

La gélatine

Origine

La gélatine est le gélifiant le plus courant. D'origine animale elle est fabriquée à partir d'os, peaux et arrêtes de porcs, bœufs et poisson. C'est pour cette raison que beaucoup cherchent à la remplacer, malheureusement ce n'est pas toujours possible.

Si vous ne consommez pas de porc ou de viande en général, vous pouvez vous rabattre sur la gélatine de poisson (désodorisée je vous rassure) qu'on trouve facilement sur internet sous forme de poudre.

La puissance de la gélatine est calculée en degré bloom : de 80 à 300, cela permet de déterminer si votre gélatine gélifiera peu ou beaucoup votre préparation. La plus courante est la 200 bloom (ou qualité or). Sachez que si rien n'est mentionné c'est que la gélatine est à environ 200 bloom.

Utilisation

Les feuilles de gélatine doivent être réhydratées dans un grand volume d'eau froide pendant 10 à 15 minutes. Il faut ensuite bien les égoutter.

La gélatine en poudre est également réhydratée, mais dans un volume bien précis d'eau : comptez 6 fois le poids de la gélatine en eau.

Pour 2 g de gélatine en poudre il vous faudra donc 12 g d'eau pour la réhydrater. Vous obtiendrez ce qu'on appelle la masse gélatine, une sorte de bloc de gélatine qu'il faudra ensuite faire fondre.

La gélatine en poudre a le grand avantage d'avoir toujours la même réhydratation et évite un excès d'eau dans vos préparations (si vous avez mal égoutté votre gélatine par exemple). Je trouve que c'est la plus précise et la plus pratique à utiliser.

Que ce soit poudre ou feuilles le poids reste le même. La différence est juste dans la manière de la réhydrater, avec la poudre il faut ajouter 6 fois le poids en eau : 3 g de gélatine et 18 g

De manière générale la gélatine est utilisée pour les mousses des entremets et les glaçages.

Enfin, n'hydratez jamais la gélatine avec de l'eau calcaire, utilisez de l'eau en bouteille si l'eau est calcaire chez vous. Le calcaire diminue la capacité d'absorption de la gélatine et vos préparations risquent de relâcher de l'eau.

Dosage

Le dosage classique est de 16 g de gélatine (avant hydratation) par litre de préparation. Mais il peut varier, surtout pour les mousses aux fruits qui en demandent parfois plus (notamment pour les fruits acides).

L'agar-agar

Origine

L'agar-agar est un gélifiant végétal obtenu à partir d'une algue rouge d'origine asiatique. Attention son pouvoir gélifiant est extrêmement puissant.

On la trouve le plus souvent au rayon bio ou cuisine du monde

Utilisation

La première chose à savoir est que l'agar-agar ne supporte pas la congélation, votre préparation rendra beaucoup d'eau à la décongélation. N'essayez donc pas de remplacer de la gélatine dans une mousse que vous devez faire prendre au congélateur.

L'agar-agar doit être cuit au moins 30 secondes dans une préparation bouillante pour que son pouvoir gélifiant soit activé.

A la question peut-on remplacer de la gélatine par de l'agar-agar ?

La réponse est oui sauf dans un gâteau qui doit passer au congélateur, ce qui est un souci puisque la plupart des entremets sont figés au congélateur pour pouvoir ensuite être glacé.

Dosage

Si vous souhaitez remplacer de la gélatine, sachez que l'agar-agar a un pouvoir gélifiant 8 fois supérieur. Compter donc 1 g d'agar-agar pour 8 g de gélatine.

De manière générale, il est conseillé d'utiliser 4 g d'agar-agar par litre de préparation à gélifier (bien entendu cela varie en fonction de la texture que vous souhaitez).

La pectine

Origine

La pectine est issue des pépins de fruits et des peaux des agrumes, c'est donc tout comme l'agar-agar un gélifiant végétal.

Il existe une multitude de pectines (NH nappage, X58, jaune, etc).

Certaines sont réversibles, comme la NH nappage, c'est à dire que vous pouvez les faire fondre et prendre autant de fois que vous le souhaitez. Mais d'autres ne le sont pas, une fois prise en gel vous ne pourrez plus faire fondre votre préparation.

Personnellement je n'utilise que de la pectine NH nappage dans mes recettes. C'est pour moi un ingrédient essentiel quand on souhaite se perfectionner en pâtisserie.

Pectine jaune : gélifie en milieu acide et sucré, non réversible (ex : confiture, pâte de fruits).

Pectine NH nappage : gélifie en milieu acide, réversible (ex : nappage, gelée, compotée).

Pectine 325 NH95 : gélifie en présence de calcium ou en milieu acide, réversible (ex : crème gélifiée, gelée, nappage).

Pectine X58 : gélifie en présence de calcium ou de matière grasse, réversible (ex : nappage chocolat).

Utilisation

La pectine doit être cuite 30 secondes dans une préparation bouillante. L'idéal est de la mélanger avec du sucre et de ne l'incorporer que quand votre liquide est déjà chaud (au moins 40°C) pour éviter la formation de grumeaux.

Pour que la gélification fonctionne correctement, la pectine a besoin d'un environnement acide, c'est pourquoi elle est principalement utilisée dans les confitures et gelées de fruits, mais aussi certains nappages.

Pas toujours facile à trouver, la pectine NH nappage peut être remplacée par du Vitpris (ou Priz), un gélifiant pour confiture que l'on trouve en supermarché. Cependant la dose de pectine n'est pas la même, comptez 4 fois plus de Vitpris que de pectine NH et les résultats semblent parfois aléatoires.

Je vous recommande d'investir dans de la pectine NH nappage, elle se conserve très bien à l'abri de l'humidité.

Dosage :

Le dosage varie en fonction du fruit et de la texture que vous souhaitez obtenir. Je vous conseille de toujours suivre la quantité indiquée dans les recettes :

Pour une confiture : 15 g par kilo de fruit

Pour une gelée ferme, type insert d'entremets : entre 20 et 30 g par kilo de fruit.

Au final j'utilise quoi comme gélifiant ?

Ce qu'il faut retenir c'est que la gélatine est principalement utilisée pour les mousses et les glaçages. La préparation devient ferme mais pas compacte.

L'agar-agar peut être utilisé pour les mousses, à condition de les faire prendre au réfrigérateur (et non pas au congélateur), mais aussi les confitures. Attention au dosage car on obtient vite quelque chose de trop gélifié et peu agréable en bouche.

Pour finir, la pectine (NH nappage) est utilisée pour certains nappages, mais principalement pour les confitures et les gelées de fruits.

J'utilise exclusivement de la pectine pour mes inserts de fruits, car la texture obtenue grâce à elle permet d'avoir une gelée très ferme mais qui fond en bouche (contrairement à l'agar-agar ou à la gélatine).
d'eau 😊

La différence est juste dans la manière de la réhydrater, avec la poudre il faut ajouter 6 fois le poids en eau : 3 g de gélatine et 18 g d'eau 😊