



Le labo des saveurs

Espuma d'orange

Le siphon iSi pour mousses froides ou chaudes ou le classique émulsionneur Kisag pour chantilly permettent de confectionner rapidement des espumas très tendance! L'injection de gaz comprimé provoque une réaction dans le liquide très semblable à celle qui se produit quand on fouette de la crème. Il lie les molécules en réseau aéré, mais stable, et la gélatine renforce cette transformation.



Comment procéder: chauffez 2½ dl de jus d'orange, dissolvez-y 1¼ feuille de gélatine, préalablement ramollie dans de l'eau froide, versez dans le siphon iSi ou dans l'émulsionneur Kisag, fermez, mettez env. 9 h au frais. Introduisez deux cartouches dans l'émulsionneur et secouez vigoureusement.