

Les textures gélifiées

Géifiant ou épaississant	Dosage	Mode d'incorporation	Utilisation	Texture / aspect
Gelée à base de gélatine	2,4 à 3 % du poids de la purée	Incorporer la gélatine hydratée dans une partie ou l'ensemble de la purée chaude	Couler à chaud ou après refroidissement Thermoréversible	Translucide et ferme Fragile en cas de faible dosage Elastique en cas de surdosage
Gelée à la pectine NH	1,6 % = insert souple 3 % = texture nappage, glaçage	Mélanger la pectine avec le sucre Incorporer dans la purée froide ou tiède Porter à ébullition et mixer	Couler à chaud ou après refroidissement Thermoréversible	Déformation du gout du fruit à cause de l'ébullition du mélange Texture d'aspect décomposé comme une confiture
Gelée à la fécule ou maïzena	6 à 8 % du poids de la purée selon la texture du fruit souvent utilisé avec le complément d'un autre produit tel que le beurre mycryo	Mélanger la fécule avec le sucre Incorporer dans la purée à 40 °c Porter à ébullition et couler	Couler à chaud Non thermoréversible	Déformation du gout du fruit Changement de la couleur du fruit, aspect opaque Texture ferme et peu collante ressemblant à une crème.
Gelée à l'Agar agar	1,8 à 2 % du poids de la purée	Mélanger l'agar agar avec le sucre Incorporer dans la purée tempérée Porter à ébullition, mixer et couler	Couler à chaud Thermoréversible	Texture ferme, non collante mais cassante Déformation du gout du fruit Changement de la couleur du fruit, aspect opaque Légère perte de la tenue après congélation
Gelée à la pectine X58	1,5 % du poids du liquide Parfois accompagnée d'un autre produit géifiant (gélatine, agar agar..) Agit en contact du calcium ou de fruits	Mélanger la pectine avec le sucre Incorporer dans la purée chaude Porter à ébullition	Couler vers 50°C Thermoréversible Idéal pour les gelées à base de lait et crème	Gel ferme, brillant, légèrement élastique. Bonne tenue à la congélation