

Propositions de recettes pour des textures gélifiées (poids indiqués en gramme)

	purée de fruits sucrée	Purée non sucrée	fruits entiers	Glucose	sucre inverti	sucre	gélatine	% sur purée	pectine NH	% sur purée	Maïzena	fécule	% sur purée	observations	Exemple de poids pour 1 palet gélifié
Abricot	300					50	7	2,333							250 g pour 18 cm
Abricots compote (verrine)	25		500			250 à 120 °c	3	0,571						30 g cointreau	
Agrumes (verrine)		525				135	6	1,143				18	3,43		
Banane (compote)	100 banane	15 passion	65 g banane		25	25			3	1,66					
Cacao (verrine)	200 g eau		35g cacao poudre	100			5,7	2,85							
Caramel beurre salé	260 crème	60g œufs	60 beurre			126	2,85				18			16g cointreau	
Caramel mou cacahuète	125 crème	70 beurre salé	120g cacahuète grillée	50		100									
Café (gelée verrine)	250 lait	60 g jaunes				55	3,6							Cuire comme anglaise	
Cassis (gelée confiture)	500				70	70			8	1,6					
Cassis	500					50	12	2,4							
Cassis / violette	750					190	18	2,4						Arome violette	
Cassis (nappage, glaçage)	500			80		80			15	3					
Cranberry/griottes (crémeux)	375	135g crème				130					35		6,87	50g beurre mycryo	
Exotique	600					60		0			50		8,33	60g mycryo	250 g pour 18 cm
Fraise	500					100	11	2,2							
Fraise des bois	500					50		0			30		6	35 g beurre mycryo	300g pour 20 cm
Framboise	170					30	3,5	2,059				10	5,89		
Framboise (Montcoudiol)	480				70				8	1,66		15	3,12		
Framboise	500				40	180	12	2,4						20 g alcool framboise	300g pour 20 cm
Framboise (verrine)	300					75	5	1,667							
framboise confiture			500		80	80		0	12	2,4					
Griottes	600		150			100	9	1,2				28	3,73	10 g de jus de citron	300g pour 20 cm
Griottes	250				20	90	4	1,6							20 g kirsch
Griottes compote	425			75		185		0	15 pectine jaune	3,33					
Kiwi (verrine)			400g kiwi	100			6,5	1,63							
Mangue /passion	300 mangue	75 passion				75	8,5	2,26							350 g pour 20 cm
menthe fraiche (verre)	150 g eau		15 g feuille	100			4,5	3						Riclés	
Mures	300		300		100	100		0	12	2					300g pour 20 cm
Myrtilles compote			500			50		0				30	6		400 g pour 20cm
pamplemousse		180 + zeste				20	3,5	1,95				7	3,89		
Passion	320 passion	215 abricot			90	90			10	1,87					
Passion	250					60	6	2,4							
Pomelos		830				120	20	2,41				36	4,34	mélanger la fécule avec une petite partie du sucre	400g pour 18 cm