

# La gomme xanthane dans la cuisine



- La gomme xanthane est souvent utilisée pour la cuisine ainsi que dans les cosmétiques.
- Nous allons chercher son rôle.

# Velouté de fruits suspendus



## • Avec gomme xanthane:

• 1 orange

• 1 citron

• 1 kiwi

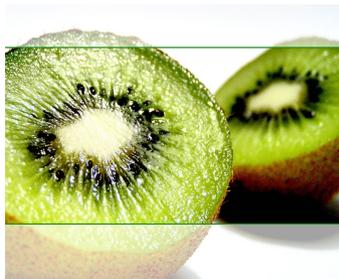
• 50g de miel liquide

• 30g de sucre + 1 cuillère à café

• 5 cuillères à soupe d'eau

• 40 cl de jus d'orange

• 2.5g de xanthane



## • Sans gomme xanthane:

• La même recette sans xanthane

- 1) Laver et prélever les zestes d'agrumes.
- 2) mélanger le miel, le sucre et l'eau dans une casserole. Ajouter les zestes et portez à ébullition puis laisser cuire à feu doux durant 5min.
- 3) peler les fruits à vif et les détailler en quartiers puis en morceaux. Passer les fruits au réfrigérateur.
- 4) mettre le jus d'orange dans le sirop et laisser frémir 5min.
- 5) filtrer et laisser refroidir et placer 1h au réfrigérateur.

## Suite ...

- 6) quand le sirop est froid, mélanger le xanthane avec la cuillère à café de sucre. L'incorporer doucement dans le jus en fouettant à la main pour éviter les grumeaux sans trop de force pour éviter les bulles d'air. Battre pendant 1min.
- 7) laisser reposer quelques instants. Poser ensuite les morceaux de fruits.



# Résultats

*Dans la première image se trouve le velouté de fruits suspendus avec gomme xanthane.*

*Puis dans la seconde image la même chose sans gomme xanthane.*



*On peut les différencier par leur épaisseur, la préparation avec xanthane est plus épaisse. Celle sans xanthane est fluide*



# Le milkshake



- Avec gomme xanthane:
- 300ml de jus de fruit de votre choix
- 150ml de lait écrémé
- 100g de glaçons
- 1g ( $\frac{1}{2}$  sachet) de gomme de xanthane
- Sans gomme xanthane:
- La même chose sans gomme xanthane.
- Disperser la gomme xanthane dans le jus de fruits et le lait.
- Mixer.
- Remarque: il est important de mixer avec un appareil mixeur pour répartir l'épaississant de manière homogène.
- Veillez à ce que la gomme ne colle pas aux parois du mixer
- Ajoutez les glaçons et mixer à nouveau.

# Résultats...

- Dans la première préparation, nous avons observé qu'en présence de gomme xanthane la préparation s'épaissit.
- Dans la seconde préparation nous avons observé que la préparation était relativement liquide par rapport à la première.





## La mousse au citron



- Avec la gomme xanthane:
- Pour 6 personnes:
- 125 ml de crème liquide entière, bien froide
- 75 ml de jus de citron
- 80 g de sucre glace
- 1 g de gomme xanthane
- Sans gomme xanthane
- Même recette sans la gomme xanthane.
- Mélanger la gomme xanthane et le sucre glace
- Ajouter la crème liquide et le jus de citron.
- Mixer jusqu'à obtention du mélange parfaitement lisse.
- Verser la préparation dans un siphon.
- Visser 1 cartouche de gaz et secouer 5 fois la tête du siphon à la verticale
- Faire sortir la mousse dans les verines.

## Résultats...

- Dans la première préparation, nous avons observé qu'en présence de gomme xanthane la préparation s'épaissit.
- Dans la seconde préparation nous avons observé que le mélange était relativement liquide par rapport à la première.



## Conclusion

Le rôle de la gomme xanthane est d'épaissir les préparations culinaires.

# *Bibliographie images*

[http://www.garden.be/reportages/recettes/citron\\_lime\\_gr.jpg](http://www.garden.be/reportages/recettes/citron_lime_gr.jpg)

<http://mincir1.pmatraining.net/images/mincir1/Salade-Fruits-17-11-07.jpg>

[http://asset.keldelice.com/attachments/photos/3913/original/milk\\_shake\\_express.jpg](http://asset.keldelice.com/attachments/photos/3913/original/milk_shake_express.jpg)

<http://static.commentcamarche.net/sante-medecine.commentcamarche.net/faq/images/sPioE0zl-photo-lait-s-.png>

[http://s.plurielles.fr/mmdia/i/06/0/mousse-au-citron-2200060\\_1370.jpg?v=1](http://s.plurielles.fr/mmdia/i/06/0/mousse-au-citron-2200060_1370.jpg?v=1)

[http://1.bp.blogspot.com/\\_uapqTZER3LM/TPfqdU6O4wI/AAAAAAAAAAtI/d5SztsC5g4E/s1600/kiwi.jpg](http://1.bp.blogspot.com/_uapqTZER3LM/TPfqdU6O4wI/AAAAAAAAAAtI/d5SztsC5g4E/s1600/kiwi.jpg)

<http://www.mielmex.com/objetos/miel.jpg>

<http://www.laglaciere.be/images/glacons.png>

<http://blogs.guardian.co.uk/food/orange440.jpg>

[http://imalbum.aufeminin.com/album/D20100806/695352\\_EH47XCA12FRJW4YWV5JNN41BMPXOEW\\_recette-mousse-citron\\_H145555\\_L.jpg](http://imalbum.aufeminin.com/album/D20100806/695352_EH47XCA12FRJW4YWV5JNN41BMPXOEW_recette-mousse-citron_H145555_L.jpg)