

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://mincir1.pmatraining.net/images/mincir1/Salade-Fruits-17-11-07.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://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