

## RÉALISATION D'UN PRÉSENTOIR EN PASTILLAGE



Découvrez comment réaliser un présentoir en pastillage par Stéphane Glacier - MOF Pâtissier 2000

### **INGRÉDIENTS**

1000 g de sucre glace

150 g de féculle de pomme de terre

30 g de Gélatine en Poudre 200 Bloom Sébalcé

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



Gélatine en Poudre

200 Bloom

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.  
Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg  
DLUO : 5 ans

### **UTILISATIONS**

Bavaroises, mousses.  
Terrines salées, aspics...

## **Mise en oeuvre**

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés (hors hydratation) :

Mousses et Bavaroises : 8 à 10 g/kg  
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12 g/L  
Gelées et aspics : 20 à 24 g/L

## **Avantages**

Gélification ferme.

Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.  
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.