MOUSSE CHAUDE À L'OIGNON

PRINCIPE Une mousse est une dispersion de bulles de gaz dans un liquide, une émulsion ou un solide. Les caséines et la gélatine sont des agents moussants.

PRATIQUE La gélatine et la crème apportent les éléments moussants. L'agar contribue l'élaboration du gel.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Oignons sués	kg	0,200
Fond blanc	l	0,200
Crème liquide	l	0,150
Huile d'olive	l	0,150
Gélatine	f	5
Agar	g	7
Feuille de céleri	p	pm
Paprika	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Peser l'agar (1%)
Tremper la gélatine (1,5%)
Mélanger les oignons sués avec le fond blanc, la crème liquide et l'huile d'olive
Mixer
Porter à ébullition
Ajouter l'agar et la gélatine
Sangler
Mettre à refroidir
Remplir le siphon
Réchauffer au bain marie à 65°C pendant 20 minutes
Secouer vigoureusement
Dresser
Décorer

Copyright : CIFHOR