



PRINCIPE Le mélange alginates et calcium crée une « colle » alimentaire discrète. Ce gel supporte la température sans se dénaturer.

PRATIQUE Les légumes, mais aussi les fruits vont pouvoir être amalgamés les uns aux autres, sans craindre l'action enzymatique qui peut dénaturer la structure.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Eau	l	0,250
Alginates	g	5
Eau	l	0,100
Calcium (lactate)	g	5
Ananas	p	1/2
Cassonade	kg	pm
Chocolat	kg	pm
Crème anglaise	l	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Préparer et tailler l'ananas en dés
Préparer l'alginate de sodium (2%)
Préparer le bain de calcium (5%)
Mélanger les dés d'ananas avec l'alginate
Verser du lactate de calcium au fond des moules
Remplir avec la préparation
Remettre du lactate
Démouler
Dresser
Décorer