

de la **texture** poudreuse désirée. Les ingrédients solides doivent d'abord être liquéfiés et il peut être nécessaire de passer la poudre au tamis afin d'éliminer d'éventuels grumeaux.

Surgélation : l'azote liquide sert d'agent de refroidissement, mais il n'entre pas dans la préparation des recettes en tant qu'ingrédient, et n'est donc jamais ingéré ; il refroidit l'aliment, puis s'évapore. Ce n'est qu'après l'évaporation complète de l'azote liquide que l'aliment peut être ingéré.



MON DICO

déconstruire : scomporre
le réseau : la rete
la taille : la dimensione

l'émulsifiant : l'emulsionante
épaississant : addensante
la texture : la consistenza

📖 Activité 1. Associez aux images la technique correspondante.

1. La gélification
2. La sphérification
3. L'émulsification
4. La pressurisation au siphon
5. La suspension
6. La mise en poudre
7. La surgélation



A. Émulsification de chantilly à la châtaigne



B. Poudre de caramel et framboise



C. Glace à l'azote liquide



D. Gelée de pêche et menthe



E. Perles de vinaigre balsamique



F. Espuma de salade César



G. Caviar de menthe en suspension

1. ... ; 2. ... ; 3. ... ; 4. ... ; 5. ... ; 6. ... ; 7.