

GELATINE PORCINE en poudre 200°BLOOM

Gélatine alimentaire acide

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique

Poudre blanche

Origine

Os ou peau acide d'origine porcine.

Description Chimique

Protéine

UTILISATIONS

Rôle / Effet

Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulseur, épaississant, liant,...

Mode d'emploi / reconstitution / dosage

Dosage et équivalences:

Une feuille de gélatine or = 2 g de gélatine poudre 200°Bloom. Autrement dit, faire gonfler 2 g de poudre dans la même quantité d'eau utilisée pour une feuille or.

Mise en œuvre

Deux méthodes sont appliquées pour la mise en solution des gélatines :

* **Méthode rapide** (Dissolution directe dans l'eau bouillante) plutôt conseillée pour les solutions concentrées (concentration supérieure à 20%)

- Verser directement la gélatine dans l'eau très chaude 80-90°C sous agitation rapide.
- Continuer à mélanger sous faible agitation jusqu'à dissolution complète (15mm)
- La température sera abaissée jusqu'à 50 à 70°C
- Permet de préparer en quelques minutes des quantités importantes de solutions de gélatine.
- Cependant, cette méthode directe provoque fréquemment la formation de mousse et celle-ci sera d'autant plus importante que la gélatine sera poudreuse. Pour y remédier, on pourra alors :
 - avant d'utiliser la solution, attendre quelque temps pour laisser débuller
 - ou ce qui est préférable, utiliser une cuve munie à sa partie inférieure d'un robinet et soutirer ainsi par le bas
 - ou dégazer la solution en la soumettant à un vide partielle

* **Méthode conseillée**

- Peser la gélatine
- Hydrater avec 7 fois son poids en eau froide (ex : 100g de gélatine+700g d'eau=800g de masse)

LOUIS FRANCOIS

☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

- Laisser hydrater minimum 1h (12h dans l'idéal)
- Faire fondre la masse à 55°C (micro-ondes ou bain-marie)
- Laisser bloquer au froid minimum 1h
- introduire la masse de gélatine gonflée dans le liquide chaud de dissolution en agitant.

Le petit conseil du Père François :

Préparer une masse selon votre production estimée, en début et en milieu de semaine, vous gagnerez du temps par rapport à la feuille, évitant ainsi les erreurs d'approximation de pesée !

Propriétés

Gonfle dans l'eau froide, et entièrement soluble dans l'eau chaude

Dégradée par les températures très élevées qui baissent sont pouvoir gélifiant : ne jamais faire bouillir la gélatine : à l'ébullition elle produit une mousse abondant comme le lait, et elle se dégrade rapidement.

Très sensible à l'action des bactéries

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux normes et prescriptions de la FAO/OMS et à celle de l'AFNOR NF VS9001.

Caractéristiques physiques

Force en gelée (sol 6,67 % à 10°C)	190 à 210 ° BLOOM
Viscosité (sol à 6,67 à 60°C)	30 à 36 mp
Granulométrie	20 – 30 mesh

Caractéristiques chimiques

Humidité	15 % au maximum
Cendres (à 550°C)	moins de 2%
pH (solution à 6,67% à 60°C)	4.6 à 6.0
Substances réductrices (SO2)	< 10 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies totaux	Max 1000 germes par gramme
Spores d'anaérobies sulfite réducteurs	Max 10 germes par gramme
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
Escherichia Coli	Absence dans 10 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage :

Boîte de 1 Kg net - Sac de 25 Kg net.

Conditions de conservation :

A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé

Péremption :

Durée de vie de 5 ans minimum en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE

25 Kg ⇒ 735H - 1 kg ⇒ 732A

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.