



Ingredients to reimagine gastronomy

# Naturfoam

41406 (400 g)

Moussant pour boissons  
aromatisées 100 % d'origine végétale



D'origine  
**100 % végétale**

Utilisation  
**à froid ou à chaud**

Haut pouvoir  
**moussant**

## Caractéristiques

- 1 Il est préparé à partir d'extrait de quilaya, un arbre endémique du centre du Chili.
- 2 Il se dissout facilement dans n'importe quel liquide aqueux, froid ou chaud.
- 3 Il peut être utilisé avec des liquides acides.

## Principales applications

Boissons aromatisées



# Nous vous en disons plus **sur Naturfoam**



## **Dosage recommandé**

0,2 %



## **Utilisation**

Ajouter Naturfoam au liquide froid ou chaud.

Il existe différentes méthodes et divers outils pour générer de la mousse :

**Siphon à sodas** : verser le mélange liquide dans le siphon, le fermer en s'assurant de sa bonne étanchéité et introduire une cartouche de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). Agiter et servir.

**Siphon pour les crèmes fouettées** : verser le mélange liquide dans le siphon, le fermer en s'assurant de sa bonne étanchéité et introduire une cartouche de protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O). Agiter et servir. Il existe également des siphons adaptés aux liquides chauds.

\*Convient aux siphons dotés de la technologie Nitro.

**Au moyen d'une forte agitation** : mettre le mélange liquide dans un récipient et battre à l'aide d'un fouet manuel ou électrique.

**Au moyen d'une pompe à air** : une pompe à air de qualité alimentaire peut être utilisée pour générer de la mousse.



## **Préparations :**

Faire mousser des boissons aromatisées, gazeuses ou non gazeuses, des concentrés tels que les sirops de fruits et des boissons à base d'eau, des produits laitiers, des céréales, des graines, des fruits secs, des légumes ou des fruits, ainsi que des boissons dites sportives, énergisantes et des boissons contenant des ferments.

# 4 recettes de Martín Lippo

---



**Martín Lippo**, consultant international pour des entreprises du monde entier, dirige actuellement un laboratoire de pointe et un centre de formation à la cuisine expérimentale, l'école Vakuu.

Spécialiste des nouvelles techniques et technologies culinaires, il a positionné ces dernières années ses cours comme des références, notamment dans la formation à l'azote liquide, aux mousses et à la texturation.

---



# Soda moussoux

## à la framboise et au litchi

Soda aromatisé mélangeant des purées de fruits, de framboise et de litchi. Associez différentes purées et ajoutez Naturfoam pour obtenir des sodas très mousseux, surprenants et rafraîchissants.

### Soda moussoux à la framboise et au litchi

Eau minérale .....	500 g	77,9 %
Purée de framboises Adamance 41188 .....	50 g	7,8 %
Purée de litchi .....	70 g	10,9 %
Sucre .....	20 g	3,1
Naturfoam 41406 .....	2 g	0,2 %
<b>Total</b> .....	<b>642 g</b>	<b>100 %</b>

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol.
2. Mélanger à l'aide du mixeur.
3. Filtrer finement le mélange avec un filtre à café.
4. Mettre dans un siphon à soda.
5. Charger avec une cartouche de CO<sub>2</sub>.
6. Bien agiter.
7. Conserver au bain-marie inversé ou au réfrigérateur à 4 °C pendant 2 heures avant utilisation.

### Ustensiles

Siphon à soda Isi  
Cartouche de soda Isi (CO<sub>2</sub>)



# Soda à la fleur d'oranger

Un soda aromatisé à l'eau de fleur d'oranger qui, grâce à Naturfoam, permet de générer un effet moussant très agréable. Essayez la gamme d'arômes et d'eaux florales de Sosa pour aromatiser vos sodas. Vous pouvez utiliser des jus de fruits comme base.

## Soda à la fleur d'oranger

Eau minérale .....	500 g	90,5 %
Sucre .....	50 g	9,0 %
Eau de fleur d'oranger 37945 .....	1,5 g	0,3 %
Naturfoam 41406 .....	1 g	0,2 %
<b>Total</b> .....	<b>553 g</b>	<b>100 %</b>

Mettre tous les ingrédients dans le bol. Mélanger à l'aide du mixeur. Filtrer finement. Mettre le mélange dans un siphon à soda. Ajouter la cartouche de CO<sub>2</sub>.

Bien agiter. Conserver au bain-marie inversé ou au réfrigérateur à 4 °C pendant 2 heures avant utilisation.

## Ustensiles

Siphon à soda Isi  
Cartouche de soda Isi (CO<sub>2</sub>)



# Chai

## non latte

Boisson chaude et réconfortante au goût épicé. Dans cette préparation, nous remplaçons le lait par une boisson aux amandes qui se marie parfaitement avec les différentes épices. Faites vos propres mélanges d'épices pour obtenir des combinaisons de saveurs infinies. Vous pouvez le boire chaud ou froid.

### Base de boisson aux amandes

Eau minérale .....	500 g	83,5 %
Amandes crues émondées .....	50 g	8,3 %
Miel.....	45 g	7,5 %
Cannelle moulue.....	0,6 g	0,1 %
Poivre de Jamaïque moulu.....	0,2 g	0,0 %
Graines de cardamome.....	0,15 g	0,0 %
Gingembre séché moulu.....	0,2 g	0,0 %
Thé noir Earl Grey .....	3 g	0,5 %
<b>Total.....</b>	<b>599,2 g</b>	<b>100 %</b>

1. Mettre tous les ingrédients dans un tumbler.
2. Mixer à la vitesse maximale pendant exactement 3 minutes.
3. Filtrer avec un filtre à café.

### Mélange pour chai non latte

Base de boisson aux amandes.....	500 g	99,8 %
Naturfoam 41406.....	1 g	0,2 %
<b>Total.....</b>	<b>501 g</b>	<b>100 %</b>

1. Ajouter le Naturfoam.
2. Mélanger à l'aide d'un mixeur.
3. Mettre le mélange dans un siphon à mousse d'un demi-litre.
4. Ajouter la cartouche de gaz de N<sub>2</sub>O.
5. Bien agiter.
7. Conserver au bain-marie à 50 °C jusqu'à utilisation.

### Ustensiles

Siphon ProfiWhip Plus  
Cartouche de mousse professionnelle Isi (N<sub>2</sub>O)



# Nitro-Sour

## de thé matcha

Cette boisson est inspirée des cocktails classiques « acides », où le blanc d'œuf est généralement utilisé pour générer de la mousse à la surface d'un cocktail alcoolisé. Dans cette version non alcoolisée, nous combinons l'intensité du thé matcha avec la fraîcheur et l'acidité du citron vert et un soupçon de douceur. Nous utilisons Naturfoam comme moussant, associé à la fibre de lin qui procure une sensation plus crémeuse en bouche. Avec le siphon nitro, nous obtenons une sensation en bouche unique, douce, crémeuse et pétillante. Sur le plan visuel, l'utilisation de l'azote produit un effet en cascade spectaculaire sur la boisson.

### Base de thé matcha

Eau minérale .....	600 g	99,2 %
Thé matcha 39041.....	5 g	0,8 %
<b>Total.....</b>	<b>605 g</b>	<b>100 %</b>

1. Mettre l'eau et le thé matcha dans le bol.
2. Mélanger à l'aide du mixeur.
3. Filtrer avec un filtre à café.

### Mélange pour soda

Base de thé matcha .....	600 g	89,0 %
Sucre .....	50 g	7,4 %
Jus de citron vert.....	20 g	3,0 %
Naturfoam 41406.....	1,2 g	0,2 %
Flaxfiber 42151.....	3 g	0,4 %
<b>Total.....</b>	<b>674,2 g</b>	<b>100 %</b>

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol.
2. Mélanger à l'aide du mixeur.
3. Filtrer finement.
4. Mettre le mélange dans un siphon Isi Nitro.
5. Ajouter la cartouche d'azote pur.
6. Bien agiter.
7. Conserver au bain-marie inversé ou au réfrigérateur à 4 °C pendant 2 heures avant utilisation.

### Ustensiles

Siphon nitro whip Isi  
Cartouche nitro whip Isi (N2)

