

# Comment changer de gélatine facilement?

2. Ma nouvelle gélatine

1. Ma gélatine actuelle

	160 Bloom	170 Bloom	180 Bloom	190 Bloom	200 Bloom	210 Bloom	220 Bloom	230 Bloom	240 Bloom	250 Bloom
Gélatine bovine 220 Bloom	0,73	0,77	0,82	0,86	0,91	0,95	Poids identique	1,05	1,09	1,14
Gélatine porcine 220 Bloom	0,73	0,77	0,82	0,86	0,91	0,95	Poids identique	1,05	1,09	1,14
Feuilles de gélatine argent 180 Bloom	0,89	0,94	Poids identique	1,06	1,11	1,17	1,22	1,28	1,33	1,39
Feuilles de gélatine doré 230 Bloom	0,70	0,74	0,78	0,83	0,87	0,91	0,96	Poids identique	1,04	1,09

**Exemple :** Si je travaille avec une gélatine feuille 180 Bloom et que je souhaite changer pour une gélatine bovine 220 Bloom, alors je multiplierai le poids de gélatine de ma recette par 0,82.

**Formule de calcul du tableau d'équivalence :**

$$\frac{\text{Bloom de gélatine actuelle}}{\text{Bloom de gélatine de substitution}}$$

# Comment hydrater ma gélatine en poudre?



×

5

=



POIDS DE GÉLATINE EN POUDRE

(COÉFICIENT D'HYDRATATION INVARIABLE)

QUANTITÉ D'EAU OU LIQUIDE D'HYDRATATION NÉCESSAIRE



+



=



→



POIDS DE GÉLATINE EN POUDRE

EAU OU LIQUIDE D'HYDRATATION (FROID)

MASSE GÉLATINE

LAISSER RÉHYDRATER À FROID 30 MINUTES MINIMUM AVANT UTILISATION



**JOSÉ MANUEL AUGUSTO**

Chef pâtissier Adamance

“ Vous pouvez substituer la quantité d'eau par un jus de fruit ou une purée de fruits riche en eau (citron, fruit de la passion...) ”