**Les gélatines**

*Origine de la gélatine alimentaire*

Le gélatine est un gélifiant d’origine animale. En Europe, elle est essentiellement extraite des couennes et des os de porcins et des peaux et des os de bovins.

*Principales formes de commercialisation*

On peut trouver de la gélatine commercialisée sous deux formes : en feuilles (adaptée pour les petites productions), en poudre (adaptée pour les pâtisseries industrielles).

Quelle que soit leur forme, feuille ou poudre, les gélatines possèdent des propriétés gélifiantes absolument identiques.

Les feuilles de gélatine proposées par les fournisseurs sous les appellations OR-ARGENT-BRONZE pèsent entre 2 et 5g.

Les appellations ne reposent sous aucun critère précis.

**Seul le Bloom d’une gélatine et son poids revêtent de l’importance dans une fabrication.**

*Définition du terme « Bloom »*

Le Bloom indique la force de la gélatine ou sa fermeté en gelée.

Plus le Bloom d’une gélatine est élevé, plus le gel sera ferme.

Les gélatines à 160 Bloom sont les plus courantes en pâtisserie.

Le Bloom d’une gélatine est précisé sur son emballage.

La force en gelée d’une gélatine s’établit entre 50 et 300 Blooms. Elle est donnée par tranches de 20.

*Précautions d’emploi de la gélatine feuille, poudre et gelées (dessert et bavaroise)*

Pour utiliser la gélatine feuille ou poudre dans de bonnes conditions il faut :

Faire tremper, ramollir et gonfler les feuilles de gélatine dans de l’eau fraiche (au moins 5 fois leur poids) ; puis les utiliser dès qu’elles sont molles (en les manipulant dans des conditions d’hygiènes strictes), après avoir repesé le poids total correspondant au poids de la gélatine additionné de 5 fois son poids en eau, en les faisant dissoudre dans une préparation liquide de 40°C minimum.

La gélatine en poudre doit être versée en pluie dans une partie (au moins 5 fois son poids) de la préparation liquide froide ou légèrement tiède. Dès que celle-ci est absorbée et réhydratée, il suffit de réchauffer la préparation avant son utilisation finale.

La gelée ne nécessite pas de gonflement préalable, mais pour éviter la présence d’éventuels grains dans les préparations, il est conseillé de la laisser gonfler dans un peu de purée de fruits, d’eau, de lait ou de crème, puis de la chauffer à 50/60°C avant de l’incorporer dans la préparation (mousse aux fruits, crème bavaroise…). Selon les marques, la gelée dessert ou bavaroise doit être dosée entre 3 et 5 fois plus que la gélatine.

*Règles de stockage et de conservation*

Les gélatines sont de bonne conservation à condition de les stocker dans un emballage clos, à l’abri de la chaleur et de l’humidité.

Après chaque usage, bien refermer l’emballage qui contient la gélatine.

Lorsque le stockage est trop prolongé et mal approprié, la gélatine ne peut plus être dissoute.

Tenir compte de la DLUO indiquée sur l’emballage.

*Rôle de la gélatine*

Agent gélifiant lorsqu’elle est incorporée à certaines crèmes (bavaroises, diplomates, mousses…). Mélangé à de l’eau,elle forme un gel colloïdal semi-solide.

Agent de foisonnement dans diverses confiseries (guimauve) et dans les préparations glacées.

Agent épaississant dans divers coulis, sauces et crèmes.

Agent stabilisant dans les préparations glacées.

Agent texturant dans les gelées, entremets, glaces et confiseries (bonbons gélifiés).

Agent moussant dans un coulis gélifié réalisé au siphon à Chantilly.

Agent émulsifiant, stabilisant et liant permettant une émulsion de type huile dans l’eau comme pour la mousse aux fruits.

Agent de conservation dans les terrines de fruits, entremets et desserts glacés.