

INGREDIUM



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES / PICTOGRAM KEY

PRÉSENTATION /
PRESENTATION



Présentation / *Presentation*



Idées d'applications / *Application ideas*



Dosage recommandé / *Recommended dosage*



Astuce / *Tip*

BASE / BASE



Aqueux / *Aqueous*



Gras / *Fat*



Indication de PH / *PH factor*

MISE EN ŒUVRE / IMPLEMENTATION



Mise en œuvre à chaud / *Hot processing*



Mise en œuvre à froid / *Cold processing*



Stable à la congélation / surgélation
Freeze / deep-freeze resistant



Non stable à la congélation / surgélation
Non freeze / deep-freeze resistant



Stable à la chauffe / *Heat resistant*



Non stable à la chauffe / *Non heat resistant*



Thermoréversible / *Thermoreversible*



Non thermoréversible / *Non-thermoreversible*

À quel milieu le
produit est-il adapté? /
*Which environments is
the product adapted
for?*

INGREDIUM

*For more than 25 years, we have been working with you on a daily basis to give your creations a unique angle.
Today, we are expanding our expertise and giving you new solutions.*

***The INGREDIUM range is composed of four product categories: Texturizers & Starch,
Acids and Salts, Emulsifiers and Stabilizers, and Sugars and Derivatives.
INGREDIUM represents a wide range of solutions carefully selected and formulated by our team
Research & Development, in close collaboration with chefs and pastry chefs,
to bring you solutions for your culinary hurdles and open up an infinite universe of creation.***

*In this catalogue you will find an overview of all the products in the range,
our recommendations for use, the recommended dosages, the applications possible.*

*To guide you, you will find a table opposite linking our products to possible applications.
Once your product has been selected, go to the relevant page for detailed information.*

*We wish you an excellent discovery of INGREDIUM.
Explore endlessly and use this new range to bring your most breath-taking creations to life.*



***To support you in the best possible way, we put
our skills and state-of-the-art equipment at your disposal
to develop or adapt your recipes
with the products in the INGREDIUM range.***

Contact our customer service (+33 (0)3 88 587 336) who will direct you to the team dedicated to this personalized service.



Flashe this QR code and find the whole range, and our recommendations for use.

Or go directly to our website:

<https://www.pcb-creation.com/nos-collections/ingredium/>

INGREDIUM

Depuis plus de 25 ans, nous vous accompagnons au quotidien pour donner à vos créations une dimension unique. Aujourd'hui, nous élargissons notre expertise en vous proposant de nouvelles solutions d'accompagnement.

La gamme INGREDIUM est composée de quatre catégories de produits : Texturants & Amidons, Acides et Sels, Émulsifiants et Stabilisants, et Sucres et Dérivés.
INGREDIUM représente un large panel de solutions minutieusement sélectionnées et formulées par notre équipe de Recherche & Développement, en étroite collaboration avec des chefs cuisiniers et pâtisseries, pour répondre à vos problématiques et vous ouvrir un univers infini de création.

Vous découvrirez dans ce catalogue une présentation de l'ensemble des produits composant la gamme, nos préconisations de mise en œuvre, les dosages conseillés, les applications possibles.

Pour vous aiguiller, vous retrouverez ci-contre un tableau reliant nos produits aux applications possibles. Une fois votre produit sélectionné, référez-vous à la page concernée pour en connaître les informations détaillées.

Nous vous souhaitons une excellente découverte d'INGREDIUM.
Explorez à l'infini et appuyez-vous sur cette nouvelle gamme pour donner vie à vos réalisations les plus époustoufflantes.



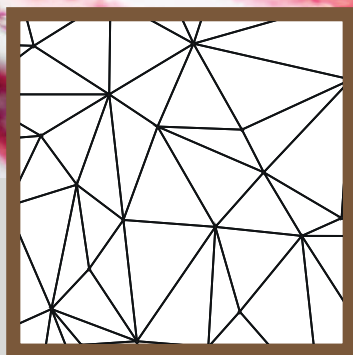
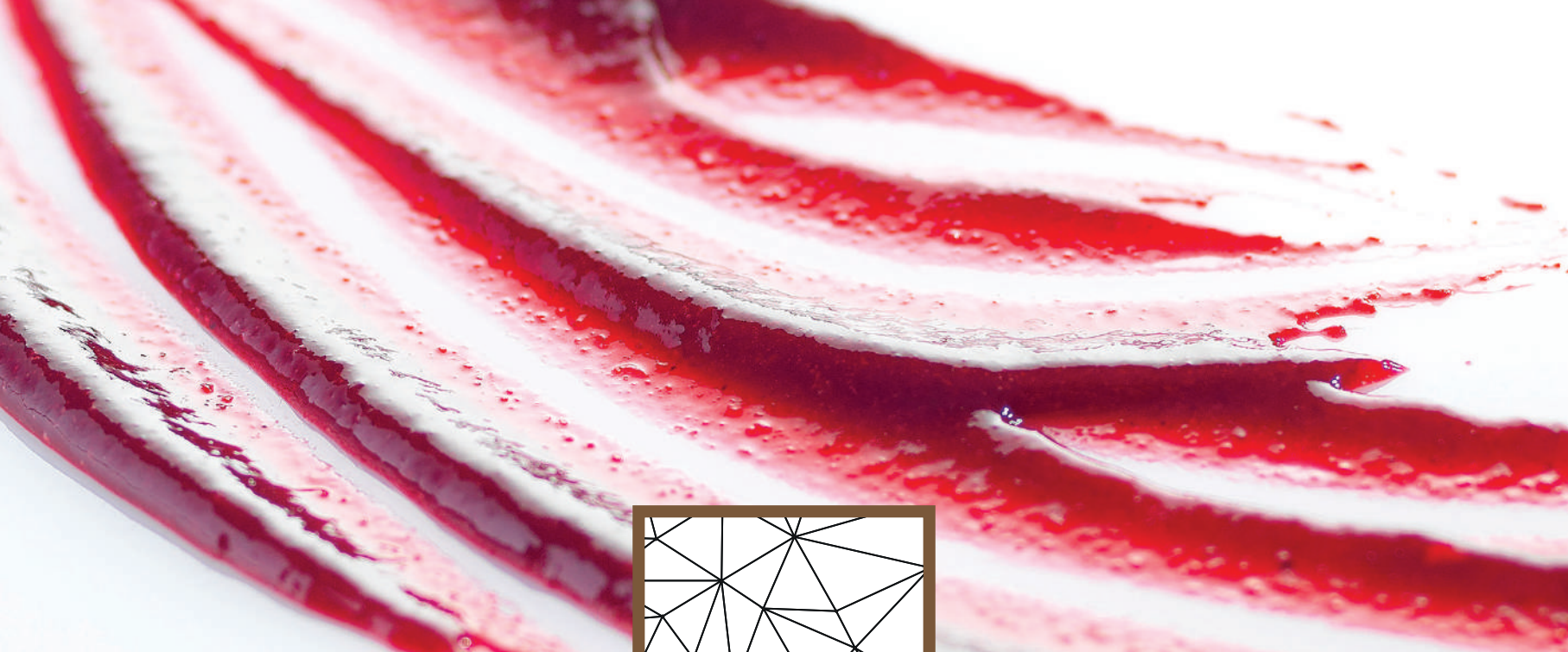
Pour vous accompagner au mieux, nous mettons à votre disposition nos compétences et notre équipement de pointe, pour développer ou adapter vos recettes avec les produits de la gamme INGREDIUM.

Contactez notre service client (+33 (0)3 88 587 333) qui vous orientera vers l'équipe dédiée à ce service personnalisé.



Flashez ce QR code et retrouvez l'ensemble de la gamme, et nos préconisations d'utilisation.

Ou rendez-vous directement sur notre site :
<https://www.pcb-creation.com/nos-collections/ingredium/>



TEXTURANTS & AMIDONS

LA GAMME INGREDIUM TEXTURANTS & AMIDONS SE COMPOSE D'UN LARGE PANEL DE SOLUTIONS SÉLECTIONNÉES ET FORMULÉES POUR RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES RÉELLES DES PROFESSIONNELS ET LEUR OUVRIR UN UNIVERS INFINI DE CRÉATION EN PÂTISSERIE, CONFISERIE, GASTRONOMIE, GLACE ET BOISSON.

Les propriétés gélifiantes, épaississantes et stabilisantes des Texturants & Amidons INGREDIUM permettront de diversifier les recettes, de faciliter les mises en place, de garantir une qualité constante entre les productions et durant la conservation, d'apporter plus de texture aux produits (ferme, souple, crémeuse, élastique, aérée) voir d'alléger les recettes en gras et en sucres tout en conservant leur niveau de gourmandise.

Ces solutions peuvent permettre d'épaissir directement à froid ou à chaud sans altérer la saveur originelle des sauces, coulis, purées ou crèmes. Elles permettront également de créer des préparations aux textures uniques telles que des gelées et inserts de fruits ou de légumes, des nappages, des pâtes de fruits ou de légumes, des mousses gélifiées ou encore des pana cotta.

TEXTURIZERS & STARCHES

THE INGREDIUM TEXTURIZERS & STARCHES RANGE IS COMPOSED OF A WIDE RANGE OF SELECTED SOLUTIONS AND FORMULAS TO RESPOND TO PROFESSIONALS REAL ISSUES AND OPEN UP AN INFINITE UNIVERSE OF CREATION IN PASTRY, CONFECTIONERY, GASTRONOMY, ICE CREAM AND DRINK.

The gelling, thickening and stabilizing properties of INGREDIUM Texturizers & Starches will diversify recipes, facilitate implementation, guarantee constant quality between different productions and during storage, provide more texture to products (firm, supple, creamy, elastic, aerated) or even reduce the fat and sugar in recipes while maintaining their level of delicacy.

These solutions can be used to thicken directly when cold or hot without altering the original flavour of sauces, coulis, purées or creams. They will also make it possible to create preparations with unique textures such as fruit or vegetable jellies and inserts, toppings, fruit or vegetable pastes, jellies or pana cotta.





Agar & Gelatin

29 AGAR

AGAR AGAR AGAR



060643
Agar - 700 g

? **Agar** est un gélifiant d'origine naturelle extrait d'algues rouges (espèces *Gelidium*, *Gracilaria*...). Il est utilisé au Japon depuis le XVIème siècle pour la confection de certaines pâtisseries traditionnelles tel que les yokan. Il permet de réaliser des gels fermes à partir de tous types de liquides aqueux.

Propriétés : gélifiant

🔑 Dosage recommandé : 0,5 - 2%

Préconisation d'emploi :

- Disperser **Agar** dans la préparation liquide à froid
- Un pré-mélange d'**Agar** avec une partie du sucre en poudre de la recette peut faciliter la dispersion
- Porter à ébullition cette préparation et l'y maintenir au minimum 1 minute afin de garantir une hydratation optimum et une gélification homogène
- Couler la préparation chaude dans le moule et refroidir rapidement pour une prise de gel rapide et homogène

🍴 Exemples d'applications types : pâte de fruit, marmelade, inserts et fourrages de fruits pour pâtisseries cuites

Commentaire / Limites :

Agar est une matière sensible à l'hydrolyse. Une chauffe prolongée d'une préparation plutôt acide (pH <4) pourrait nuire à la prise de gel lors du refroidissement. Dans ces cas là, vous pouvez essayer d'atténuer le phénomène en réduisant l'acidité de la préparation à l'aide de **Sodium Cl** ou tout simplement augmenter le dosage d'**Agar**. **Agar** n'est pas compatible avec les préparations à base d'alcool. Les gels produits avec **Agar** ne sont pas stables à la congélation mais sont plutôt stable à la cuisson. Il peut donc aisément être utilisé pour des inserts et fourrages de fruit dans des produits de pâtisserie (cake, financiers ...) mais n'est pas recommandé pour les inserts de fruit pour entremets surgelés/congelés. Il produit par ailleurs des gels plutôt opaques.

? **Agar** is a gelling agent of natural origin extracted from red algae (*Gelidium*, *Gracilaria* species). It has been used in Japan since the 16th century to make certain traditional pastries such as yokan. It makes it possible to produce firm gels from all types of aqueous liquids.

Properties: gelling agent

🔑 Recommended dosage: 0.5 - 2%.

Recommended use:

- Disperse **Agar** in the cold liquid preparation
- You can facilitate dispersion with the pre-mixed **Agar** and a part of powdered sugar from the recipe
- Bring this preparation to a boil and boil it for at least 1 minute to ensure optimum hydration and homogeneous gelation.
- Pour the hot preparation into the mould and cool quickly for a fast and homogeneous gel setting.

🍴 Typical applications include: fruit paste, marmalade, fruit inserts and fillings for baked pastries

Comments / Limitations:

Agar is a material sensitive to hydrolysis. Prolonged heating of a rather acidic preparation (pH <4) could affect gel absorption during cooling. In these cases, you can try to reduce the phenomenon by reducing the acidity of the preparation using **Sodium Cl** or simply increase the dosage of **Agar**. **Agar** is not compatible with alcohol-based preparations. Gels produced with **Agar** are not freeze resistant but are more or less cooking resistant. It can therefore easily be used for fruit inserts and fillings in pastry products (cake, financier, etc.) but is not recommended for frozen/deep frozen dessert fruit inserts. It also produces rather opaque gels.



Alginate & Calcium CL

33 ALGINAT

ALGINATE DE SODIUM



060629
Alginat - 1 Kg

? **Alginat** est un gélifiant d'origine naturelle extrait d'algues brunes (espèces Fucus, Laminaria, Macrocystis ...) récoltées dans les eaux froides d'Ecosse, d'Irlande, d'Amérique du sud Grâce à sa réactivité au calcium, Il permet de réaliser la sphérification directe ou inverse de différents types de liquides aqueux de pH supérieur à 4 pour produire des sphères de différentes tailles (caviar, perle, gnocchi, raviole). Ces élaborations sont idéales pour apporter une note aromatique tout en subtilité dans les créations à l'assiette ou en cocktail. Elles permettent également de présenter des coulis, des réductions ou encore des jus sous une forme originale pour la dégustation.

Propriétés : gélifiant, épaississant

🔪 **Dosage recommandé :** 5 g/L de préparation aqueuse (sphérification directe) ou d'eau (sphérification inverse)

Préconisation d'emploi :

Sphérification inverse

- Dissoudre **Alginat** dans l'eau froide et laisser le s'hydrater au minimum 30 min avant utilisation
- Préparer en parallèle le liquide aqueux à sphérifier et l'enrichir de calcium à l'aide de **Calcium LA**. Si la texture de la préparation est trop liquide, il est possible de l'épaissir à souhait avec **Xanthan**
- Verser la préparation aqueuse enrichie en calcium en gouttes ou à la cuillère dans le bain de l'alginate et laisser agir en agitant délicatement entre 1 et 5 minutes selon la texture désirée
- Sortir les sphères à l'aide d'une écumoire et les plonger quelques secondes dans un bain d'eau pour les rincer
- Sortir et laisser égoutter avant de servir

Sphérification directe

- Dissoudre **Alginat** à froid dans la préparation à sphérifier et le laisser s'hydrater au minimum 30 min avant utilisation
- Préparer en parallèle un bain de calcium à l'aide de **Calcium CL** (préparations salées) ou **Calcium LA** (préparations sucrées)
- Verser la préparation à sphérifier en gouttes ou à la cuillère dans le bain de calcium et laisser agir en agitant délicatement entre 1 et 5 minutes selon la texture désirée
- Sortir les sphères à l'aide d'une écumoire et les plonger quelques secondes dans un bain d'eau pour les rincer
- Sortir et laisser égoutter avant de servir

🍴 **Exemples d'applications types :** sphérification de jus de fruit ou de légumes, inserts de fruits ou de légumes, sphères de différentes tailles selon la technique utilisée entre caviars, gnocchis, ravioles

Commentaire / Limites : la sphérification de préparation contenant de l'alcool ou de l'huile demande une mise en œuvre spécifique. Si le pH de la préparation à sphérifier est inférieur à 4 et que la sphérification ne se déroule pas correctement, vous pouvez ajuster le pH en utilisant **Sodium Cl**. Une fois formées, il est conseillé de servir les sphères dans les heures qui suivent la préparation ou de les stocker dans un bain de la même préparation que celle des sphères ou dans de l'huile pour éviter qu'elles ne se collent entre-elles.



MaltoDry

Alginat & Calcium LA

33 ALGINAT

SODIUM ALGINATE



060629
Alginat - 1 Kg

? **Alginat** is a gelling agent of natural origin extracted from brown seaweed (*Fucus*, *Laminaria*, *Macrocystis* species) harvested in the cold waters of Scotland, Ireland, South America. Thanks to its calcium reactivity, it allows direct or reverse spherification of different types of aqueous liquids with a pH greater than 4 to produce spheres of different sizes (caviar, pearl, gnocchi, raviole). These productions are ideal to bring an aromatic note in subtlety to the creations on the plate or in cocktails. They also make it possible to present coulis, reductions or juices in an original form for tasting.

Properties: gelling agent, thickener

匙 **Recommended dosage:** 5 g/L of aqueous preparation (direct spherification) or water (reverse spherification)

Recommended use:

Reverse spherification

- Dissolve the **Alginat** in cold water and let it hydrate for at least 30 minutes before use.
- Prepare the aqueous liquid to be spherified at the same time and enrich it with calcium using **Calcium LA**. If the texture of the preparation is too liquid, it can be thickened as desired with **Xanthan**
- Pour or spoon the aqueous preparation enriched with calcium drops into the alginate bath and shake delicately for 1 to 5 minutes according to the desired texture
- Remove the spheres with a skimmer and immerse them in a water bath for a few seconds to rinse them
- Remove and allow to drain before serving

Direct spherification

- Dissolve the **Alginat** cold in the preparation to be spherified and let it hydrate for at least 30 minutes before use.
- Prepare the aqueous liquid to be spherified at the same time and enrich it with calcium using **Calcium CL** (for salty

preparations) or **Calcium LA** (for sweet preparations)

- Pour or spoon the preparation to be spherified into the calcium bath and shake delicately for 1 to 5 minutes according to the desired texture
- Remove the spheres with a skimmer and immerse them in a water bath for a few seconds to rinse them
- Remove and allow to drain before serving

🍴 **Examples of typical applications:** spherification of fruit or vegetable juices, fruit or vegetable inserts, spheres of different sizes depending on the technique used from caviars and gnocchi to raviolis.

Comment / Limitations: the spherification of preparations containing alcohol or oil requires a specific process. If the pH of the preparation to be spherified is less than 4 and the spherification doesn't work correctly, you can adjust the pH by using **Sodium Cl**. Once formed, it is advisable to serve the spheres within hours of preparation or store them in a same preparation as the spheres or in an oil bath to prevent them from sticking together.

Acacia





GOMME D'ACACIA ACACIA GUM



060614
Acacia - 500 g

? **Acacia** est un épaississant d'origine naturelle extrait d'exsudats de sève des arbres du genre **Acacia**. C'est une matière première très utilisée en industrie agroalimentaire comme support et émulsifiant pour les arômes et huiles essentielles, agent d'enrobage pour les confiseries dragéifiées ou encore gélifiant pour certaines spécialités de confiserie à texture très ferme.

Propriétés : agent d'enrobage, épaississant, stabilisant et gélifiant à très haut dosage

🔪 **Dosage recommandé :** selon l'application 0,05 - 5% ou jusqu'à 50%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Acacia** dans la préparation liquide à froid ou à chaud
- Un pré-mélange d'**Acacia** avec le sucre en poudre de la recette peut faciliter la dissolution
- **Acacia** nécessite au minimum deux fois son poids en eau pour s'hydrater correctement

🍴 **Exemples d'applications types :** enrobage et polissage de confiseries dragéifiées, laque de finition brillante sur des produits de biscuiterie ou moulages chocolats, confiseries traditionnelles orientales ou des pays nordiques à texture très ferme (gommes à mâcher)

Commentaire / Limites : **Acacia** aura un très faible impact sur la viscosité à des dosages faibles à moyen. Il est par ailleurs insoluble dans l'alcool ou l'huile.

? **Acacia** is a thickener of natural origin extracted from tree sap from the genus **Acacia**. It is a raw material widely used in the food industry as a carrier and emulsifier for flavours and essential oils, coating agent for coated confectionery or gelling agent for certain very firm textured confectionery specialities.

Properties: coating agent, thickener, stabilizer and gelling agent at a very high dosage

🔪 **Recommended dosage:** according to the application 0.05 - 5% or until 50%

Recommended use:

- Dissolve **Acacia** in the cold or hot liquid preparation
- You can facilitate dissolution with the pre-mixed **Acacia** and powdered sugar from the recipe
- **Acacia** requires at least twice its weight in water to hydrate properly

🍴 **Typical applications include:** coating and polishing of coated confectionery, glossy top layers on biscuit products or chocolate moulds, traditional oriental or Nordic confectionery with a very firm texture (chewy sweets)

Comment / Limitations: **Acacia** will have a very low impact on viscosity at low to medium dosages. It is also insoluble in alcohol or oil.



Xanthan

10 XANTHAN

GOMME XANTHANE XANTHAN GUM



060615
Xanthan - 1 Kg

? **Xanthan** est un épaississant produit par fermentation de sucre de betterave ou de sirop de glucose dérivé d'amidon. Cette gomme présente un très haut pouvoir épaississant à des dosages faibles ce qui lui confère des propriétés suspensives, permettant de maintenir des particules en suspension dans un liquide par exemple. **Xanthan** est un épaississant d'une grande flexibilité qui permet de travailler à faible dosage en milieu sucré, salé, émulsionné, acide ou alcoolisé.

Propriétés : épaississant, stabilisant

Dosage recommandé : 1 – 4%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Xanthan** dans l'eau froide à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- À des dosages moyens à élevés, la viscosité de la préparation de **Xanthan** devient si importante que les bulles d'air incorporées durant la mise en œuvre sont piégées. Il est alors possible d'utiliser un cuiseur ou une scelleuse sous-vide pour les faire s'échapper

Exemples d'applications types : épaissir une sauce/coulis/crème, épaissir une vinaigrette pour maintenir les fines herbes en suspension, réduire la teneur en matière grasse de préparations semi-liquide tout en conservant en bouche une texture lisse et crémeuse, épaissir une préparation amenée à être sphérifiée avec **Alginate**, épaissir une préparation de pâte à cuire afin de faciliter le dressage sur plaque ou en moule et aussi améliorer le moelleux après cuisson.

Commentaire / Limites : Cette matière confère une grande résistance face à la congélation/décongélation. Elle présente par ailleurs une thermoréversibilité optimale.

? **Xanthan** is a thickener produced by the fermentation of beet sugar or glucose syrup derived from starch. This gum has a very high thickening power at low doses, which gives it properties, making it possible to maintain particles in suspension in a liquid for example. **Xanthan** is a highly flexible thickener that allows you to work in low doses in sweet, salty, emulsified, acidic or alcoholic environments.

Properties: thickener, stabilizer

Recommended dosage: 1 - 4%.

Recommended use:

- Dissolve **Xanthan** in cold water with a whisk or mixer
- At medium to high dosages, the viscosity of the **Xanthan** preparation becomes so high that the air bubbles incorporated during application are trapped. It is then possible to use a cooker or vacuum sealer to make them escape

Typical applications include: thickening a sauce/coulis/cream, thickening a dressing to keep herbs in suspension, reducing the fat content of semi-liquid preparations while maintaining a smooth and creamy texture, thickening a preparation to be spherified with **Alginate**, thickening a baking dough preparation to facilitate plate or mould dressing and also improving softness after baking.

Comment / Limitations: This material is highly resistant to freezing/thawing. It also has optimal thermo-reversibility.



Gellan

07 GELLAN

GOMME GELLANE GELLAN GUM



060635
Gellan - 700 g

? **Gellan** est un gélifiant issu de la fermentation par le micro-organisme *Sphingomonas elodea* se développant naturellement sur des plantes aquatiques appelées élodées. Il existe une grande diversité de gommes gellanes. **Gellan** a été sélectionné spécifiquement pour permettre l'élaboration de gels très fermes, aisément tranchables et qui résistent à la cuisson.

Propriétés : gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,1 – 1%

Préconisation d'emploi :

- Disperser **Gellan** dans la préparation liquide froide ou chaude à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- Porter à ébullition pour assurer l'hydratation complète et l'activation des propriétés gélifiantes de **Gellan**
- Utiliser la préparation à chaud ou couler dans le contenant désiré
- Laisser refroidir afin que le gel se forme

🍴 **Exemples d'applications types :** gélatine chaude, aspics, inserts pour produits de boulangerie/pâtisserie, gelées, «lasagnes» ou «tagliatelles» à base de fonds de sauces, jus, gels fluides...

Commentaire / Limites : les préparations gélifiées à base de **Gellan** ne relargueront pas d'eau si elles sont stockées au réfrigérateur mais elles ne supporteront par contre pas la congélation ou surgélation. La température de prise et la texture du gel sont assez variables et influencés par la composition de la préparation, notamment par le dosage en **Gellan**, la teneur en extrait sec ou la concentration en cations. Il est donc possible d'adapter la texture à souhait en modulant ces différents paramètres.

? **Gellan** is a gelling agent produced by the fermentation of the micro-organism *Sphingomonas elodea*, which develops naturally on aquatic plants called elodea. There is a great diversity of gellan gums. **Gellan** has been specifically selected to allow the production of very firm, easily sliceable and bake-resistant gels.

Properties: gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 0.1 - 1%.

Recommended use:

- Disperse the **Gellan** in the cold or hot liquid preparation using a whisk or mixer
- Bring to a boil to ensure complete hydration and activation of **Gellan's** gel-forming properties
- Use the hot preparation or pour into a container of your choice
- Allow to cool so that the gel forms

🍴 **Typical applications include:** hot gelatin, aspics, inserts for bakery products, jellies, «sauce bases for lasagne or tagliatelle», juices, fluid gels...

Comment / Limitations: **Gellan**-based gel preparations will not release water if stored in the refrigerator but will not withstand freezing or deep-freezing. The setting temperature and texture of the gel are quite variable and influenced by the composition of the preparation, in particular by the **Gellan** dosage, the dry matter content or the cation concentration. It is therefore possible to adapt the texture as desired by modulating these different parameters.



Kappa

23 KAPPA

CARRAGHÉNANES CARRAGEENAN



060630
Kappa - 800 g

? **Kappa** est un gélifiant d'origine naturelle extrait d'algues rouges (espèces *Chondrus*, *Euchema* ...) utilisé dans la localité irlandaise de Carrageen depuis plusieurs centaines d'années. Il permet l'élaboration de gels à texture ferme et d'aspect transparent. Sa gélification rapide permet de napper un produit de manière homogène, lisse et très fine. Une fois gélifié, **Kappa** présente une certaine tenue à la chauffe jusqu'à 65°C environ, permettant l'élaboration de gelées ou mousses chaudes.

Propriétés : gélifiant, stabilisant

Dosage recommandé : 0,5 - 3%

Préconisation d'emploi :

- Disperser **Kappa** dans la préparation liquide froide ou chaude à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- Porter à ébullition pour assurer l'hydratation complète et l'activation des propriétés gélifiantes de **Kappa**
- Utiliser la préparation à chaud ou couler dans le contenant désiré
- Laisser refroidir afin que le gel se forme

Exemples d'applications types : nappages fermes, lisses et brillants pour entremets, lasagnes de purée de fruit ou de légume, stabilisant de préparations lactées (maintient en suspension d'une poudre de cacao ou de purée de fruit dans une boisson par exemple)

Commentaires / Limite : **Kappa** n'étant pas sensible aux enzymes protéases, il peut permettre de gélifier des préparations à base de certains fruits particuliers où cela n'est pas possible avec la gélatine (ananas, mangue, gingembre...). La température de prise et la texture du gel sont assez variables et influencés par la composition de la préparation, notamment par le dosage en **Kappa**, la teneur en extrait sec ou la concentration en cations. Il est donc possible d'adapter la texture à souhait en modulant ces différents facteurs. Le **Kappa** interagit avec les caséines laitières ce qui lui confère une propriété stabilisante particulière dans les boissons lactées à très faible dosage.

? **Kappa** is a naturally occurring gelling agent extracted from red seaweed (*Chondrus species*, *Euchema*) used in the Irish locality of Carrageen for several hundred years. It allows the development of gels with a firm texture and a transparent appearance. Its rapid jellification allows a product to be coated in a homogeneous, smooth and very thin manner. Once jellified, **Kappa** has a certain resistance to heating up to about 65°C, allowing the production of hot jellies or foams.

Properties: gelling agent, stabilizer

Recommended dosage: 0.5 - 3%.

Recommended for use:

- Disperse the **Kappa** in the cold or hot liquid preparation using a whisk or mixer
- Bring to a boil to ensure complete hydration and activation of the gelling properties of **Kappa**
- Use the hot preparation or pour into the desired container
- Allow to cool so that the gel forms

Examples of typical applications: firm, smooth and shiny toppings for desserts, lasagne made from fruit or vegetable puree, stabiliser for milk preparations (e.g. keeping a cocoa powder or fruit puree in suspension in a drink)

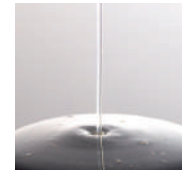
Comment / Limitations : As **Kappa** is not sensitive to protease enzymes, it can be used to gel preparations based on certain specific fruits where this is not possible with gelatin (pineapple, mango, ginger, etc.). The setting temperature and texture of the gel are quite variable and influenced by the composition of the preparation, in particular by the **Kappa** dosage, the dry matter content or the cation concentration. It is therefore possible to adapt the texture as desired by modulating these factors. **Kappa** interacts with dairy caseins, which gives it a particular stabilizing property in very low-dose dairy drinks.



Guar

16 GUAR

GOMME GUAR GUAR GUM



060622
Guar - 1 Kg

? **Guar** est un épaississant d'origine naturelle extrait des graines du haricot de guar issu de la plante *Cyamopsis tetragonoloba*. Il présente une très bonne stabilité à la surgélation/congélation et à la cuisson.

Propriétés : épaississant, stabilisant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,2 - 2%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Guar** dans l'eau froide à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- Laisser reposer au minimum 30 minutes à une heure en agitant régulièrement afin de permettre une hydratation optimale
- Il est également possible d'incorporer progressivement **Guar** à la préparation liquide tout en chauffant
- À des dosages moyens à élevés, la viscosité de la préparation de **Guar** devient si importante que les bulles d'air incorporées durant la mise en œuvre sont piégées. Il est alors possible d'utiliser un cuiseur ou une scelleuse sous-vide pour les faire s'échapper

🔑 **Exemples d'applications types :** produits sans gluten, pâtes jaunes crues pour adapter la consistance et faciliter le dressage, glaces et sorbets pour limiter la formation de cristaux d'eau

Commentaire / Limites : **Guar** présente une bonne synergie avec **Xanthan**. Du fait de leurs fonctionnalités et conditions de mise en œuvre semblables, ils peuvent donc être aisément combinés pour obtenir une performance optimale à des dosages réduits. **Guar** est insoluble dans l'alcool ou l'huile.

? **Guar** is a thickener of natural origin extracted from the seeds of guar beans from the *Cyamopsis tetragonoloba* plant. It has very good stability during deep freezing/freezing and cooking.

Properties: thickener, stabilizer

🔑 **Recommended dosage:** 0.2 - 2%.

Recommended use:

- Dissolve **Guar** in cold water with a whisk or mixer
- Leave to stand for at least 30 minutes to an hour, shaking regularly to allow optimal hydration.
- It is also possible to gradually incorporate **Guar** into the liquid preparation while heating
- At medium to high dosages, the viscosity of the **Guar** preparation becomes so high that the air bubbles incorporated during processing are trapped. It is then possible to use a cooker or vacuum sealer to release them

🔑 **Examples of typical applications:** gluten-free products, raw yellow pasta to adapt consistency and facilitate dressing, ice cream and sorbets to limit the formation of water crystals

Comments / Limitations: **Guar** has a good synergy with **Xanthan**. Due to their similar functionalities and implementation conditions, they can therefore be easily combined to achieve optimal performance at reduced dosages. **Guar** is insoluble in alcohol or oil.



Methyl-Gel



MÉTHYLCELLULOSE METHYL CELLULOSE



060623
Methyl-Gel - 400 g

? **Methyl-Gel** est une fibre dérivée de la cellulose des végétaux. C'est un épaississant à froid qui devient gélifiant à la cuisson. Cette évolution de ses propriétés liée à la température est réversible, ce qui en fait un texturant unique en son genre.

Propriétés : épaississant à froid, gélifiant à la chauffe

🔪 **Dosage recommandé :** 0,5 - 3%

Préconisation d'emploi :

- Disperser **Methyl-gel** dans l'eau très froide plutôt à l'aide d'un fouet qu'un mixer car **Methyl-gel** a un effet stabilisant sur les bulles d'air qui seront incorporées et il sera donc plus difficile de les laisser échapper
- Laisser reposer au minimum 30 minutes à une heure en agitant régulièrement afin de permettre une hydratation optimale
- Pour obtenir un gel, chauffer à plus de 70°C

🍴 **Exemples d'applications types :** colle pour produits cuits (spécialités de viandes reconstituées, galettes de légumes en morceaux), limitation de l'absorption de gras par la panure des produits frits, fourrages stables à la cuisson, amélioration du volume et de la tenue à la cuisson de produits de boulangerie fine et pâtisserie.

? **Methyl-Gel** is a fibre derived from plant cellulose. It is a cold thickener that becomes a gelling agent during cooking. This evolution of its temperature-related properties is reversible, making it a unique texturizing agent.

Properties: cold thickener, jellifies when heated

🔪 **Recommended dosage:** 0.5 - 3%.

Recommended use:

- Disperse the **Methyl-gel** in very cold water using a whisk rather than a mixer; recommended because **Methyl-gel** has a stabilizing effect on the air bubbles that will be incorporated and it will therefore be more difficult to release them
- Leave to stand for at least 30 minutes to an hour, shaking regularly to allow optimal hydration.
- To obtain a gel, heat to more than 70°C

🍴 **Typical applications include:** glue for cooked products (reconstituted meat specialties, vegetable patties), to limit fat absorption in battered fried products, baking resistant stuffings, to improve the volume and baking performance of fine bakery and pastry products.





CARAGHÉNANES CARRAGEENAN



060631
Iota - 1 Kg

? **Iota** est un gélifiant d'origine naturelle extrait d'algues rouges (espèces *Chondrus*, *Euchema* ...) utilisé dans la localité irlandaise de Carrageen depuis plusieurs centaines d'années. Il permet l'élaboration de gels à texture souple et élastique et d'aspect translucide.

Propriétés : gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,1 – 1%

Préconisation d'emploi :

- Disperser **Iota** dans la préparation liquide froide à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- Porter à ébullition pour assurer l'hydratation complète et l'activation des propriétés gélifiantes de **Iota**
- Utiliser la préparation à chaud ou couler dans le contenant désiré
- Laisser refroidir afin que le gel se forme

🍴 **Exemples d'applications types :** préparations à base de lait ou de crème (pana cotta, crème brûlée, crème fouettée), remplacement de l'œuf ou de la gélatine dans des applications sans base laitière mais avec teneur minimale en calcium.

Commentaire / Limites : **Iota** nécessite la présence de calcium pour gélifier. Vous pouvez, le cas échéant, ajuster la concentration en calcium disponible à l'aide de **Calcium LA**. La température de prise et la texture du gel sont assez variables et influencés par la composition de la préparation, notamment par le dosage en **Iota**, la teneur en extrait sec ou la concentration en calcium. Il est donc possible d'adapter la texture à souhait en modulant ces différents paramètres. **Iota** ne résiste pas à la cuisson mais résiste à la surgélation/ congélation.

? **Iota** is a naturally occurring gelling agent extracted from red seaweed (*Chondrus species*, *Euchema*) used in the Irish locality of Carrageen for several hundred years. It allows the production of gels with a soft and elastic texture and a translucent appearance.

Properties: gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 0.1 - 1%.

Recommended use:

- Disperse the **Iota** in the cold liquid preparation using a whisk or mixer
- Bring to a boil to ensure complete hydration and activation of **Iota's** gelling properties.
- Use the hot preparation or pour into the desired container
- Allow to cool so that the gel forms

🍴 **Examples of typical applications:** milk or cream-based preparations (pana cotta, crème brûlée, whipped cream), egg or gelatine replacement in applications without dairy base but with minimal calcium content.

Comments / Limitations: **Iota** requires the presence of calcium to gel. If necessary, you can adjust the available calcium concentration using **Calcium LA**. The setting temperature and texture of the gel are quite variable and influenced by the composition of the preparation, such as **Iota** dosage, dry matter content or calcium concentration. It is therefore possible to adapt the texture as desired by modulating these different parameters. **Iota** is not resistant to cooking but resists to deep-freezing/freezing.



26 PECTIN Y

PECTINES PECTINS



060626
Pectine Y - 1 Kg

? **Pectin Y** est un gélifiant extrait de la peau d'agrumes puis transformé pour lui conférer des propriétés particulières. C'est une pectine à prise lente spécifiquement adaptée à la gélification de milieux riches en sucres (degré Brix supérieur à 70) et acide (pH inférieur à 3,5). Le gel ainsi formé présente une texture assez ferme, peu fondante et n'est pas thermoréversible.

Propriétés : gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 1 - 2,5%

Préconisation d'emploi :

- Il est conseillé de disperser au préalable **Pectin Y** avec le sucre en poudre avant d'ajouter la part de liquides de la recette afin de faciliter la dispersion et éviter la formation de grumeaux
- Porter le mélange à ébullition en agitant régulièrement pour assurer la dissolution et hydratation complète
- Prolonger la cuisson jusqu'à atteindre un degré Brix minimum de 70
- Ajouter la quantité suffisante d'une solution à 50% de **Citrix** afin d'atteindre un pH inférieur à 3,5
- Couler aussitôt dans le contenant ou moule désiré et refroidir pour que le gel se forme

🍴 **Exemples d'applications types :** pâtes de fruit, fourrage de fruit stable à la cuisson pour produits de pâtisserie et boulangerie fine, confitures, confiseries gélifiées

Commentaire / Limites : plus la purée de fruit utilisée pour la préparation de la pâte de fruit est acide, plus il faudra limiter la quantité de la solution d'acide citrique ajoutée et éventuellement augmenter le dosage en **Pectin Y**. Cette pectine peut interagir avec les caséines laitières.

? **Pectin Y** is a gelling agent extracted from citrus fruit peel and then transformed to give it special properties. It is a slow-setting pectin specifically adapted to the jellifying of media rich in sugars (Brix degree greater than 70) and acid (pH less than 3.5). The gel thus formed has a fairly firm, not very melty texture and is not thermo-reversible.

Properties: gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 1 - 2.5%.

Recommended use:

- It is advisable to disperse **Pectin Y** with powdered sugar before adding the liquid part of the recipe in order to facilitate dispersion and avoid the formation of lumps.
- Bring the mixture to a boil, stirring regularly to ensure complete dissolution and hydration.
- Extend the cooking time until it reaches a minimum Brix degree of 70
- Add sufficient quantity of a 50% **Citrix** solution to reach a pH below 3.5
- Immediately pour into the desired container or mould and cool to form a gel.

🍴 **Typical applications include:** fruit pastes, bake resistant fruit stuffing for pastry and fine bakery products, jams, jelly confectionery

Comment / Limits: the more acidic the fruit puree used to prepare the fruit paste, the more limited the amount of citric acid solution added and possibly the higher the **Pectin Y** dosage. This pectin can interact with dairy caseins.



Pectin NHX

58 PECTIN NHX

PECTINES PECTINS



060627
Pectine NHX - 1 Kg

? **Pectin NHX** est un gélifiant extrait de la peau d'agrumes puis transformé pour lui conférer des propriétés particulières. C'est une pectine destinée aux nappages, et glaçages miroir, qu'ils soient aux fruits, au chocolat ou neutres à faible teneur en sucre.

Propriétés : gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,8 – 2%

Préconisation d'emploi :

- Il est conseillé de disperser au préalable **Pectin NHX** avec le sucre en poudre avant d'ajouter la part de liquides de la recette afin de faciliter la dispersion et éviter la formation de grumeaux
- Porter le mélange à ébullition en agitant régulièrement pour assurer la dissolution et hydratation complète
- Cuire jusqu'à atteindre un degré Brix minimum de 40 (plutôt nappage aux fruits) à 60 (plutôt nappage neutre)
- Ajouter la quantité suffisante d'une solution à 50% de **Citrix** afin d'atteindre un pH inférieur à 3,8
- Couler le nappage sur l'entremets ou la pièce à recouvrir et mettre à refroidir pour que le gel se forme

🍴 **Exemples d'applications types :** nappage de pâtisserie à base de pulpe de fruits, nappage neutres sans fruits et/ou à faible teneur en sucre, glaçages miroir, préparations crémeuses gélifiées à base de chocolat.

Commentaire / Limites : plus la préparation de base est acide notamment dans le cas des nappages aux fruits, plus il faudra limiter la quantité de la solution de **Citrix** ajoutée et éventuellement augmenter le dosage en **Pectin NHX**. Dans le cas des nappages neutres, la quantité de solution de **Citrix** à ajouter sera plus importante. Cette pectine est sensible à la présence de calcium. Dans la plupart des cas, la teneur résiduelle en calcium des ingrédients de la préparation suffit pour qu'il y ait interaction sans besoin de supplémenter.

? **Pectin NHX** is a gelling agent extracted from citrus fruit peel and then chemically transformed to provide it with special properties. It is a pectin for toppings and mirror glazes, whether fruit, chocolate or neutral with low sugar content.

Properties: gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 0.8 - 2%.

Recommendations for use:

- It is advisable to mix **Pectin NHX** with powdered sugar before adding the liquid part of the recipe in order to facilitate dispersion and avoid the formation of lumps.
- Bring the mixture to the boil, stirring regularly to ensure complete dissolution and hydration.
- Cook until a minimum Brix degree of 40 (for fruit topping) to 60 (for neutral topping)
- Add a sufficient quantity of a 50% **Citrix** solution to reach a pH below 3.8
- Pour the topping over the dessert or creation to be covered and leave to cool so that the gel forms

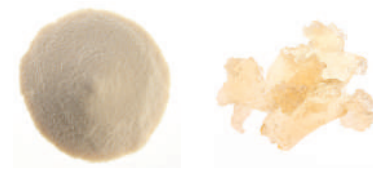
🍴 **Typical uses include:** fruit pulp-based topping for pastries, neutral topping without fruit and/or with low sugar content, mirror glazes, gelatinized creamy chocolate preparations.

Comment / Limitations: the more acidic the base preparation, especially in the case of fruit toppings, the more the quantity of **Citrix** solution added should be limited and the dosage of **NHX Pectin** should be increased. In the case of neutral toppings, the amount of **Citrix** solution to be added will be higher. This pectin is sensitive to the presence of calcium. In most cases, the residual calcium content of the ingredients in the preparation is sufficient for interaction without the need for addition.





PECTINES PECTINS



060628
Pectine CA - 1 Kg

? **Pectin CA** est un gélifiant extrait de la peau d'agrumes puis transformé pour lui conférer des propriétés particulières. C'est une pectine destinée aux applications allégées ou naturellement à faibles teneur en sucre (degré Brix inférieur à 30).

Propriétés : Gélifiant

匙 **Dosage recommandé :** 0,5 - 1,5%

Préconisation d'emploi :

- Il est conseillé de disperser au préalable **Pectin CA** avec le sucre en poudre avant d'ajouter la part de liquides de la recette afin de faciliter la dispersion et éviter la formation de grumeaux
- Porter le mélange à ébullition en agitant régulièrement pour assurer la dissolution et hydratation complète
- Ajouter la quantité suffisante d'une solution à 50% de **Citrix** afin d'atteindre un pH inférieur à 3,5
- Couler aussitôt dans le contenant ou le moule désiré. La gélification complète se produit une fois la masse refroidie et nécessite au moins 24h pour interagir avec le calcium disponible

🍴 **Exemples d'applications types :** gelées de fruits allégées, compotes

Commentaire / Limites : **Pectin CA** interagit avec le calcium qui permet alors sa gélification. Dans la plupart des cas, la teneur en calcium résiduelle de la préparation est suffisante et ne nécessite pas de supplémentation. Si malgré tout la supplémentation était nécessaire pour des recettes particulières, vous pouvez utiliser **Calcium LA**.

? **Pectin CA** is a gelling agent extracted from citrus fruit peel and then chemically transformed to provide it with special properties. It is a pectin intended for light or naturally low sugar applications (Brix degree less than 30).

Properties: Gelling agent

匙 **Recommended dosage:** 0.5 - 1.5%.

Recommendations for use:

- It is advisable to mix **Pectin CA** with powdered sugar before adding the liquid part of the recipe in order to facilitate dispersion and avoid the formation of lumps.
- Bring the mixture to the boil, stirring regularly to ensure complete dissolution and hydration.
- Cook until a minimum Brix of 40 (for fruit topping) to 60 (for neutral topping)
- Add a sufficient quantity of a 50% **Citrix** solution to reach a pH below 3.5
- Immediately pour into the desired container or mold. Complete gelation occurs once the mass has cooled and requires at least 24 hours to interact with the available calcium

🍴 **Examples of typical applications:** light fruit jellies, compotes

Comment / Limitations: **Pectin CA** interacts with calcium, which then allows it to gel. In most cases, the residual calcium content of the preparation is sufficient and does not require additional ingredients. If, despite everything, an addition is necessary for particular recipes, you can use **Calcium LA**.



38 GELATIN F

GÉLATINE DE POISSON FISH GELATIN



060641
Gelatin F - 1 Kg

? **Gelatin F** est une gélatine de poisson désodorisée, dont le degré Bloom (pouvoir gélifiant) est de **200**, et correspond donc à une gélatine dite "Or".

Propriétés : Gélifiant

匙 **Dosage recommandé :** 0,3 - 10%

Préconisation d'emploi :

- Hydrater **Gelatin F** à froid dans 5 à 10 fois son poids en eau durant 1 heure minimum
- Porter à ébullition la préparation à gélifier sans **Gelatin F**
- Y ajouter alors la quantité de **Gelatin F** hydratée et mélanger vigoureusement
- Couler le mélange dans le moule désiré et laisser refroidir au réfrigérateur

🍴 **Exemples d'applications types :** mousses et espumas, crèmes glacées, aspics, confiserie (guimauves, bonbons gélifiés ...), bavares, alcool texturé pour cocktails...

Commentaire / Limites : la température de fonte du gel obtenu avec **Gelatin F** est inférieure à celle de la **Gelatin P** ou de **Gelatin B** (environ 30°C). Cette différence est intéressante pour le fondant en bouche et le relargage des arômes durant la dégustation. La gélatine permet de gélifier des solutions très riches en alcool. Attention, la gélatine est sensible à l'hydrolyse par les enzymes protéases (kiwi, ananas, papaye, pêche, mangue, goyave, figue et gingembre).

💡 **L'astuce pour calculer les équivalences en dosage à des degrés Bloom différents :**
Imaginons une recette calée sur 10 g de gélatine à 180 Bloom, pour l'avoir en 200 Bloom :

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

? **Gelatin F** is a deodorized fish gelatin, whose Bloom degree (gelling power) is 200, and therefore corresponds to a "Gold" gelatin level

Properties: Gelling agent

匙 **Recommended dosage:** 0.3 - 10%.

Recommendations for use:

- Hydrate **Gelatin F** cold in 5 to 10 times its weight in water for a minimum of 1 hour
- Bring the preparation to be gelled to a boil without **Gelatin F**
- Then add the required amount of hydrated **Gelatin F** and mix vigorously
- Pour the mixture into the desired mold and leave to cool in the refrigerator

🍴 **Typical applications include:** mousses and espumas, ice creams, aspics, confectionery (marshmallows, jelly candies, etc.), Bavarian creams, textured alcohol for cocktails, etc.

Comment / Limitations: the melting temperature of the gel obtained with **Gelatin F** is lower than that of **Gelatin P** or **Gelatin B** (about 30°C). This difference is interesting for the "melt in the mouth" factor and the release of aromas during tasting. Gelatin makes it possible to gel solutions that are very rich in alcohol. Be careful, gelatin is sensitive to hydrolysis by protease enzymes (kiwi, pineapple, papaya, peach, mango, guava, fig and ginger).

💡 **The trick is to calculate the dosage equivalents at different Bloom degrees:**
For example: a recipe based on 10 g of gelatin at 180 Bloom, to result in 200 Bloom:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$



36 GELATIN B

GÉLATINE BOVINE BOVINE GELATIN



060642
Gelatin B - 1 Kg

? **Gelatin B** est une gélatine de bœuf désodorisée, dont le degré Bloom (pouvoir gélifiant) est de **200**, et correspond donc à une gélatine dite "Or".

Propriétés : Gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,3 - 10%

Préconisation d'emploi :

- Hydrater **Gelatin B** à froid dans 5 à 10 fois son poids en eau durant 1 heure minimum
- Porter à ébullition la préparation à gélifier sans **Gelatin B**
- Y ajouter alors la quantité de **Gelatin B** hydratée et mélanger vigoureusement
- Couler le mélange dans le moule désiré et laisser refroidir au réfrigérateur

🍴 **Exemples d'applications types :** mousses et espuma, crèmes glacées, aspics, confiserie (guimauves, bonbons gélifiés ...), bavaois, alcool texturé pour cocktails...

Commentaire / Limites : **Gelatin B** présente des propriétés équivalentes à la gélatine de porc, notamment du point de vue de sa température de fonte. La gélatine est capable de gélifier des solutions très riches en alcool. Attention, la gélatine est sensible à l'hydrolyse par les enzymes protéases (kiwi, ananas, papaye, pêche, mangue, goyave, figue et gingembre).

💡 **L'astuce pour calculer les équivalences en dosage à des degrés Bloom différents :**
Imaginons une recette calée sur 10 g de gélatine à 180 Bloom, pour l'avoir en 200 Bloom :

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

? **Gelatin B** is a deodorized beef gelatin, whose Bloom degree (gelling power) is 200, and therefore corresponds to a "Gold" gelatin level

Properties: Gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 0.3 - 10%.

Recommendations for use:

- Hydrate **Gelatin B** cold in 5 to 10 times its weight in water for a minimum of 1 hour
- Bring the preparation to be gelled to a boil without **Gelatin B**
- Then add the required amount of hydrated **Gelatin B** and mix vigorously
- Pour the mixture into the desired mould and let it cool in the refrigerator

🍴 **Typical applications include:** mousses and espumas, ice cream, aspics, confectionery (marshmallows, jelly candies, etc.), Bavarian creams, textured alcohol for cocktails, etc.

Comment / Limitations: **Gelatin B** has properties equivalent to pork gelatin, particularly in terms of melting temperature. Warning: gelatin is sensitive to hydrolysis by protease enzymes (kiwi, pineapple, papaya, peach, mango, guava, fig and ginger). Gelatin makes it possible to gel solutions that are very rich in alcohol.

💡 **The trick is to calculate the dosage equivalents at different Bloom degrees:**
For example: a recipe based on 10 g of gelatin at 180 Bloom, to result in 200 Bloom:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$



40
GELATIN P

GÉLATINE DE PORC PIG GELATIN



060648
Gelatin P - 1 Kg

? **Gelatin P** est une gélatine de porc désodorisée, dont le degré Bloom (pouvoir gélifiant) est de **200**, et correspond donc à une gélatine dite "Or".

Propriétés : Gélifiant

🔑 **Dosage recommandé :** 0,3 - 10%

Préconisation d'emploi :

- Hydrater **Gelatin P** à froid dans 5 à 10 fois son poids en eau durant 1 heure minimum
- Porter à ébullition la préparation à gélifier sans **Gelatin P**
- Y ajouter alors la quantité de **Gelatin P** hydratée et mélanger vigoureusement
- Couler le mélange dans le moule désiré et laisser refroidir au réfrigérateur

🍴 **Exemples d'applications types :** mousses et espuma, crèmes glacées, aspics, confiserie (guimauves, bonbons gélifiés ...), bavaois, alcool texturé pour cocktails...

Commentaire / Limites : **Gelatin P** présente des propriétés équivalentes à la gélatine de bœuf, notamment du point de vue de sa température de fonte. Attention, la gélatine est sensible à l'hydrolyse par les enzymes protéases (kiwi, ananas, papaye, pêche, mangue, goyave, figue et gingembre). La gélatine permet de gélifier des solutions très riches en alcool.

💡 **L'astuce pour calculer les équivalences en dosage à des degrés Bloom différents :**
Imaginons une recette calée sur 10 g de gélatine à 180 Bloom, pour l'avoir en 200 Bloom :

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

? **Gelatin P** is a deodorized pig gelatin, whose Bloom degree (gelling power) is 200, and therefore corresponds to a "Gold" gelatin level

Properties: Gelling agent

🔑 **Recommended dosage:** 0.3 - 10%.

Recommendations for use:

- Hydrate **Gelatin P** cold in 5 to 10 times its weight in water for a minimum of 1 hour
- Bring the preparation to be gelled to a boil without **Gelatin P**
- Then add the required amount of hydrated **Gelatin P** and mix vigorously
- Pour the mixture into the desired mould and let it cool in the refrigerator

🍴 **Typical applications include:** mousses and espumas, ice cream, aspics, confectionery (marshmallows, jelly candies, etc.), Bavarian creams, textured alcohol for cocktails, etc.

Comment / Limitations: **Gelatin P** has properties equivalent to beef gelatin, particularly in terms of melting temperature. Warning: gelatin is sensitive to hydrolysis by protease enzymes (kiwi, pineapple, papaya, peach, mango, guava, fig and ginger). Gelatin makes it possible to gel solutions that are very rich in alcohol.

💡 **The trick is to calculate the dosage equivalents at different Bloom degrees:**
For example: a recipe based on 10 g of gelatin at 180 Bloom, to result in 200 Bloom:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

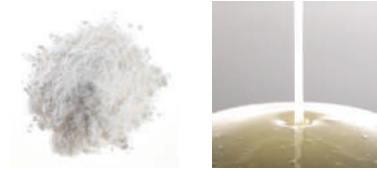


lota

ColdTex+



AMIDON MODIFIÉ DE TAPIOCA MODIFIED TAPIOCA STARCH



060616
ColdTex+ - 500 g

? ColdTex+ est un épaississant dérivé d'amidon de tapioca modifié afin de lui conférer des propriétés particulières. Il peut notamment apporter de la viscosité directement à froid et une texture très souple, lisse et crémeuse. Les préparations élaborées à base de **ColdTex+** sont résistantes à la surgélation/congélation et peuvent supporter une cuisson modérée.

Propriétés : épaississant

🥄 Dosage recommandé : 0,5 - 8%

Préconisation d'emploi :

• Dissoudre à froid à l'aide d'un fouet ou au mixer si le dosage est important

🥄 Exemples d'applications types : préparation épaissie à base de fruit ou fumets aux notes délicates, crèmes froides de fruits ou de légumes, soupes, sauces

Commentaire / Limites : l'amidon de tapioca a un goût et un aspect (couleur) plus neutre que les autres amidons. Il apporte également beaucoup plus de crémeux pour les sauces et autres applications allégées en matières grasses. Attention, la teneur en extrait sec (sucre, fibres ...) ou en matière grasse de la recette peuvent impacter l'hydratation de l'amidon et donc retarder le développement de sa fonctionnalité voire la réduire tout simplement. Dans ce cas, il faudra envisager de revoir l'ordre d'incorporation des ingrédients en favorisant la mise en œuvre de l'amidon à froid avec la part aqueuse de la recette.

? ColdTex+ is a thickener derived from tapioca starch chemically modified to provide it with special properties. It can give viscosity directly when cold and a very supple, smooth and creamy texture. Preparations made with **ColdTex+** can be deep frozen and withstand moderate cooking.

Properties: thickener

🥄 Recommended dosage: 0.5 - 8%.

Recommendations for use:

• Dissolve cold with a whisk or mixer if the dosage is high

Typical applications include: thickened fruit based preparations or delicately flavoured fruit reductions, cold fruit or vegetable creams, soups, sauces.

🥄 **Comment / Limitations:** Tapioca starch has a more neutral taste and appearance (colour) than other starches. It also provides much more cream for sauces and other low-fat applications. "Top tip": the dry extract content (sugar, fibre, etc.) or fat content of the recipe can impact the hydration of the starch and therefore delay the development of its function or even simply reduce it. In this case, it will be necessary to consider reviewing the order in which the ingredients are incorporated by encouraging the use of cold starch with the liquid part of the recipe.

ColdTex





AMIDON MODIFIÉ DE POMME DE TERRE MODIFIED POTATO STARCH



060632
ColdTex - 1 Kg

? **ColdTex** est un épaississant dérivé d'amidon de pomme de terre modifié afin de lui conférer des propriétés particulières. Il peut notamment apporter de la viscosité directement à froid et donner une texture très crémeuse et beaucoup plus visqueuse que **ColdTex+**. Les préparations élaborées à base de ColdTex sont résistantes à la surgélation/congélation et peuvent supporter une cuisson modérée.

Propriétés : épaississant

🔪 **Dosage recommandé :** 0,5 – 8%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre à froid à l'aide d'un fouet ou au mixer si le dosage est important
- Possibilité de dissoudre dans une préparation à température modérée sans cuisson.

🍴 **Exemples d'applications types :** produits à base de viande à cuire (pâtés, farces ...), améliore le moelleux des produits pâtes jaunes (cake, génoise...), appareil à quiche, sauces béchamel, peut permettre de rattraper la consistance d'une sauce qui serait trop liquide à chaleur modérée, produits sans gluten

Commentaire / Limites : l'amidon de pomme de terre est celui qui absorbe le plus d'eau. Attention, la teneur en extrait sec (sucre, fibres ...) ou en matière grasse de la recette peuvent impacter l'hydratation de l'amidon et donc retarder le développement de sa fonctionnalité voire la réduire tout simplement. Dans ce cas, il faudra envisager de revoir l'ordre d'incorporation des ingrédients en favorisant la mise en œuvre de l'amidon à froid avec la part aqueuse de la recette.

? **ColdTex** is a thickener derived from potato starch chemically modified to give it special properties. In particular, it can provide viscosity directly when cold and give a very creamy texture and much more viscous than **ColdTex+**. Preparations made with **ColdTex** can be deep frozen and withstand moderate cooking.

Properties: thickener

🔪 **Recommended dosage:** 0.5 - 8%.

Recommended for use:

- Dissolve cold with a whisk or mixer if the dosage is high
- Possibility of dissolving in a preparation at moderate temperature without cooking.

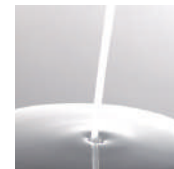
🍴 **Examples of typical applications:** Cooked meat products (pâtés, stuffings...), improves the softness of yellow batter/doughy products (cake, sponge...), quiches, béchamel sauces, can help the consistency of a sauce you wish to thicken that would be too liquid at moderate heat, gluten-free products

Comment / Limitations: Potato starch absorbs the most water. "Top tip": the dry extract content (sugar, fibre, etc.) or fat content of the recipe can impact the hydration of the starch and therefore delay the development of its functionality or even simply reduce it. In this case, it will be necessary to consider reviewing the order in which the ingredients are incorporated by encouraging the use of cold starch with the liquid part of the recipe.





AMIDON DE MAÏS CORN STARCH



060636
WarmTex - 800 g

? WarmTex est un amidon de maïs amélioré par un procédé de cuisson spécifique qui lui confère des propriétés particulières. Il se déclare comme un amidon conventionnel à savoir : amidon de maïs. Il développe sa texture à la chauffe et présente une résistance à la cuisson nettement supérieure aux amidons conventionnels.

Propriétés : épaississant

Dosage recommandé : 2 - 5%

Préconisation d'emploi :

- Disperser à froid dans la préparation.
- Porter à ébullition 1 à 2 minutes en mélangeant vigoureusement.

Exemples d'applications types : crèmes type pâtisseries (remplacement de la poudre à crèmes), sauces béchamel pour produits amenés à être cuits au four ou mijotés.

Commentaire / Limites : améliore la tenue à la cuisson par rapport aux amidons conventionnels (amidon de maïs ou féculé pomme de terre). Déclaratif «clean» car amidon de maïs. Attention, la teneur en extrait sec (sucre, fibres ...) ou en matière grasse de la recette peuvent impacter l'hydratation de l'amidon et donc retarder le développement de sa fonctionnalité voire la réduire tout simplement. Dans ce cas, il faudra envisager de revoir l'ordre d'incorporation des ingrédients en favorisant la mise en œuvre de l'amidon à froid avec la part aqueuse de la recette.

? WarmTex is a corn starch improved by a specific cooking process that gives it special properties. It is classified as a conventional starch, namely: corn starch. It develops its specific texture when heated and has a significantly higher cooking resistance than conventional starches.

Properties: thickener

Recommended dosage: 2 - 5%.

Recommended for use:

- Dispersed cold in the preparation.
- Bring to a boil 1 to 2 minutes, stirring vigorously.

Typical applications include: pastry creams (replacing cream powder), béchamel sauces for baked or simmered products.

Comment / Limitations: improves cooking performance compared to conventional starches (corn starch or potato starch). "clean" label because of the corn starch. "Top tip": the dry extract content (sugar, fibre, etc.) or fat content of the recipe can impact the hydration of the starch and therefore delay the development of its functionality or even simply reduce it. In this case, it will be necessary to consider reviewing the order in which the ingredients are incorporated by encouraging the use of cold starch with the liquid part of the recipe.



ACIDES & SELS

LA GAMME INGREDIUM ACIDES & SELS SE COMPOSE D'UN PANEL DE SOLUTIONS SÉLECTIONNÉES ET FORMULÉES POUR RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES RÉELLES DES PROFESSIONNELS ET LEUR OUVRIR UN UNIVERS INFINI DE CRÉATION EN PÂTISSERIE, CONFISERIE, GASTRONOMIE, GLACE ET BOISSON.

Les propriétés acidifiantes, minéralisantes, antioxydantes et modulatrices d'acidité des Acides & Sels INGREDIUM apporteront le petit plus nécessaire à la gélification de certains texturants de la gamme ou vous permettront d'équilibrer subtilement le profil gustatif de certaines de vos créations uniques.

Ces solutions permettent par exemple de réaliser la sphérification à partir d'alginate ou encore de créer des recettes gélifiées à l'aide de carraghénanes ou de pectines. Elles peuvent également permettre d'optimiser l'acidité de préparations qui ne pourraient pas être sphérifiées en l'état, ou exercer un effet antioxydant pour préserver certaines préparations de fruits sensibles jusqu'à la mise en place et au service.

ACIDS & SALTS

THE INGREDIUM "ACIDS & SALTS" RANGE IS MADE FROM A PANEL OF SELECTED SOLUTIONS AND RECIPES DEVELOPED TO OVERCOME REAL PROFESSIONAL CULINARY OBSTACLES AND OPEN UP AN INFINITE UNIVERSE OF CREATION IN PASTRY, CONFECTIONERY, GASTRONOMY, ICE CREAMS AND DRINKS.

The acidifying, mineralizing, antioxidant and acid modulating properties of INGREDIUM acids & Salts will provide the little extra push needed for the gelation of certain texturizers in this range or will allow you to subtly balance the taste profile of some of your unique creations.

These solutions allow, for example, spherification from alginates or the creation of jelly recipes using carrageenan or pectins. They can also optimize the acidity of preparations that could not be spherified or have an antioxidant effect to preserve certain sensitive fruit based creations until placement and serving.





Citrix

17 CITRIX

ACIDE CITRIQUE CITRIC ACID



060620
Citrix - 1 Kg

? **Citrix** est un concentré d'acide citrique au goût neutre. Cet acidifiant se trouve à l'état naturel dans le citron par exemple.

Propriétés : acidifiant

🔑 **Dosage recommandé :** dépendant de la recette (0,1 - 1%)

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Citrix** dans l'eau froide

🍴 **Exemples d'applications types :** acidification de recettes à base de pectines (**Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA**) ou d'**Alginat**, modulation de l'équilibre des saveurs.

Commentaire / Limites : pour l'utilisation en tant qu'acidifiant des préparations à base de pectines (**Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA**), il est conseillé de réaliser une solution concentrée à 50% de **Citrix**. Cette solution concentrée peut par exemple permettre de remplacer le jus de citron dans les recettes où la note citronnée n'est pas souhaitée.

? **Citrix** is a citric acid concentrate with a neutral taste. This acidifier is found naturally in lemons, for example.

Properties: acidifying

🔑 **Recommended dosage:** depending on the recipe (0.1-1%)

Recommendations for use:

- Dissolve **Citrix** in cold water

🍴 **Examples of typical applications:** acidification of recipes based on pectins (**Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA**) or **Alginat**, modulation of the balance of flavours.

Comment / Limitations: For use as an acidifier of pectin preparations (**Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA**), it is recommended to make a concentrated solution with 50% **Citrix**. This concentrated solution can, for example, replace lemon juice in recipes when the lemon flavours is not desired.

Ascorbix



02 ASCORBIX

ACIDE ASCORBIQUE ASCORBIC ACID



060621
Ascorbix - 1 Kg

? **Ascorbix** est un concentré d'acide ascorbique au goût totalement neutre. Cet acidifiant et antioxydant se trouve à l'état naturel dans les agrumes par exemple.

Propriétés : acidifiant, antioxydant

🥄 **Dosage recommandé :** dépendant de la recette (0,05 - 0,5%)

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Ascorbix** dans l'eau à froid ou saupoudrer directement sur les fruits ou légumes

🥄 **Exemples d'applications types :** préservation de fruits ou de légumes sensibles à l'oxydation, améliorant du pétrissage en boulangerie.

? **Ascorbix** is an ascorbic acid concentrate with a completely neutral taste. This acidifier and antioxidant is found naturally in citrus fruits, for example.

Properties: acidifying, antioxidant

🥄 **Recommended dosage:** depending on the recipe (0.05 - 0.5%)

Recommendations for use:

- Dissolve **Ascorbix** in cold water or sprinkle directly on fruits or vegetables

🥄 **Examples of typical applications:** preservation of fruit or vegetables sensitive to oxidation, improving dough-kneading in bakeries.



Calcium CL & Alginat

13

CALCIUM CL

CHLORURE DE CALCIUM DIHYDRATÉ *CALCIUM CHLORIDE DIHYDRATE*



060638
Calcium CL - 1 Kg

? **Calcium CL** est un sel de calcium présentant une grande disponibilité en calcium et une note amère.

Propriétés : apport de calcium pour la sphérification

🔑 **Dosage recommandé :** 0,8 - 1%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Calcium CL** à froid

🍴 **Exemples d'applications types :** sphérification à l'aide d'Alginate.

? **Calcium CL** is a calcium salt with a high calcium availability and a bitter note.

Properties: Calcium supply for spherification

🔑 **Recommended dosage:** 0.8 - 1%.

Recommended for use:

- Dissolve **Calcium CL** cold

🍴 **Examples of typical applications:** spherification using Alginate.



Calcium LA & Alginat

19 CALCIUM LA

LACTATE DE CALCIUM CALCIUM LACTATE



060639
Calcium LA - 1 Kg

? **Calcium LA** est un sel de calcium présentant une bonne disponibilité en calcium et un goût plus neutre. Selon la recette et l'équilibre des saveurs de la recette, **Calcium LA** peut être plus adapté que **Calcium CL**.

Propriétés : apport de calcium pour la sphérification

🔑 **Dosage recommandé** : 0,8 - 1%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Calcium LA** à froid

🍴 **Exemples d'applications types** : sphérification à l'aide d'Alginat

Commentaire / Limites : de par sa nature chimique, **Calcium LA** nécessite quelques minutes supplémentaires pour s'hydrater par rapport à **Calcium CL**.

? **Calcium LA** is a calcium salt with good calcium availability and a more neutral taste. Depending on the recipe and the balance of flavours in the recipe, **Calcium LA** may be more suitable than **Calcium CL**.

Properties: Calcium supply for spherification

🔑 **Recommended dosage**: 0.8 - 1%.

Recommended for use:

- Dissolve **Calcium LA** cold

🍴 **Examples of typical applications**: spherification using Alginat

Comment / Limitations: Due to its chemical nature, **Calcium LA** requires a few extra minutes to hydrate compared to **Calcium CL**.

Sodium Cl



21

SODIUM Cl

CITRATE DE SODIUM SODIUM CITRATES



060640
Sodium Cl - 1 Kg



Sodium Cl est un sel de sodium.

Propriétés : régulateur d'acidité



Dosage recommandé : 0,1 – 1%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre **Sodium Cl** à froid



Exemples d'applications types : optimisation de l'acidité de préparations à sphérifier à l'aide d'**Alginat**.



Sodium Cl is a sodium salt.

Properties: acidity regulator



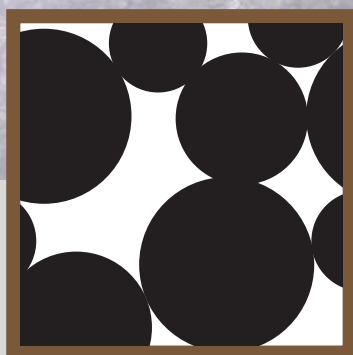
Recommended dosage: 0.1 - 1%.

Recommended for use:

- Dissolve **Sodium Cl** in cold conditions



Examples of typical applications: optimization of the acidity of preparations to be spherified using **Alginat**.



LES EMULSIFIANTS & STABILISANTS

LA GAMME INGREDIUM EMULSIFIANTS & STABILISANTS SE COMPOSE D'UN PANEL DE SOLUTIONS SÉLECTIONNÉES ET FORMULÉES POUR RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES RÉELLES DES PROFESSIONNELS ET LEUR OUVRIR UN UNIVERS INFINI DE CRÉATION EN PÂTISSERIE, CONFISERIE, GASTRONOMIE, GLACE ET BOISSON.

Les propriétés émulsifiantes et stabilisantes des Emulsifiants & Stabilisants INGREDIUM permettront d'optimiser la conservation et de stabiliser vos préparations aqueuses ou grasses. Parmi ces solutions, vous trouverez celle adaptée à votre création qui permettra d'optimiser la tenue de vos sauces, crèmes, mousses, ganaches, crèmes glacées ou encore de créer des mousses ultra légères appelées airs pour la décoration à l'assiette.

EMULSIFIERS & STABILISERS

THE INGREDIUM EMULSIFIERS & STABILISERS RANGE IS MADE FROM A RANGE OF SELECTED SOLUTIONS AND RECIPES DEVELOPED TO OVERCOME REAL PROFESSIONAL CULINARY OBSTACLES AND OPEN UP AN INFINITE UNIVERSE OF CREATION IN PASTRY, CONFECTIONERY, GASTRONOMY, ICE CREAMS AND DRINKS.

The emulsifying and stabilizing properties of INGREDIUM Emulsifiers & Stabilizers will optimize preservation and stabilize your aqueous or fatty preparations. Among these solutions, you will find one adapted to your creation which will make it possible to optimize the texture of your sauces, creams, mousses, ganaches, ice creams or to create ultra-light foams called "air" for on-plate decorations.







SUCROESTERS D'ACIDES GRAS

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS



060644
Emul O - 1 Kg

? Emul O est un concentré de sucroester obtenu par estérification d'acide gras et de saccharose. Cet émulsifiant présente une affinité plus importante pour les milieux aqueux.

Propriétés : émulsifiant, stabilisant

匙 **Dosage recommandé :** 0,1 - 1%

Préconisation d'emploi :

- Dissoudre à froid dans un milieu aqueux.

🍴 **Exemples d'applications types :** amélioration de la tenue de chantilly et crèmes fouettées, amélioration du volume des produits de boulangerie surgelés, airs d'alcool, amélioration du foisonnement et de la stabilité des sorbets et crèmes glacées.

Commentaire / Limites : Selon la réglementation européenne, ce produit peut être limité dans son dosage maximal, selon les applications. Merci de vous référer au règlement (CE N° 1333 / 2008) du parlement européen sur les additifs alimentaires.

? *Emul O is a sucrose-ester concentrate obtained by esterification of fatty acid and sucrose. This emulsifier is better suited to liquid recipes*

Properties: emulsifier, stabilizer

匙 **Recommended dosage:** 0.1 - 1%.

Recommended for use:

- Dissolve cold in an aqueous medium.

🍴 **Typical applications include:** improving the appearance of whipped cream and whipped cream, improving the volume of frozen bakery products, tasting alcohol, improving the expansion and stability of sorbets and ice creams.

Comment / Limitations: According to European regulations, this product may be limited in its maximum dosage, depending on the applications. Please refer to the European Parliament Regulation (EC No 1333 / 2008) on food additives.



Emul F

Xanthan

46 EMUL F

MONO ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS



060634
Emul F - 800 g

? **Emul F** est un concentré de monostéarate de glycérol obtenu par estérification du glycérol et d'acides gras. Cet émulsifiant présente une affinité plus importante pour les milieux gras.

Propriétés : émulsifiant, modulateur du point de fusion des matières grasses

Dosage recommandé : 3 - 8%

Préconisation d'emploi :

• Dissoudre à chaud à minimum 60°C dans un milieu gras.

Exemples d'applications types : huile texturée pour être crémeuse et pâteuse à température ambiante, amélioration du moelleux et de la conservation des produits de boulangerie fine riches en matières grasses.

? **Emul F** is a concentrate of glycerol monostearate obtained by esterification of glycerol and fatty acids. This emulsifier is best used with fatty preparations.

Properties: emulsifier, modulator of the melting point of fats

Recommended dosage: 3 - 8%.

Recommended for use:

• Dissolve hot at least 60°C in a fatty solution.

Typical applications include: creamy and pasty textured oil at room temperature, improving the softness and conservation of high-fat fine bakery products.



32 EMUL A

LÉCITHINE DE TOURNESOL SUNFLOWER LECITHIN



060645
Emul A - 600 g

? **Emul A** est un concentré de lécithine de tournesol d'origine naturelle. Nous avons sélectionné cette référence déshuilée au format poudre pour sa facilité de mise en œuvre. Il présente une bonne affinité pour les liquides aqueux et une affinité moyenne pour les milieux gras.

Propriétés : émulsifiant, stabilisant

匙 **Dosage recommandé :** 0,3 - 1%

Préconisation d'emploi :

- Disperser la poudre au préalable avec d'autres ingrédients poudre de la recette (sucre, farine ...)
- Disperser dans un liquide froid ou chaud puis chauffer jusqu'à 50°C (60°C maximum) pour la dissolution complète.

🍴 **Exemples d'applications types :** améliorant des pâtes en boulangerie et de la conservation des produits cuits, stabilisant d'émulsions, stabilisant de sauces, stabilisant des matières grasses émulsionnées en confiserie, type caramels.

Commentaire / Limites :

La lécithine de tournesol présente un profil d'acides gras très proche en moyenne (comparé à d'autres origines botaniques) de celui de la lécithine de soja sous la même forme (poudre, déshuilée), mais avec une petite différence en certains points. Cette particularité peut conduire à l'observation d'une fonctionnalité légèrement différente selon les applications.

? **Emul A** is a natural sunflower lecithin concentrate. We have selected this de-oiled reference in powder format for its ease of use. It works well with liquids and quite well with fatty preparations

Properties: emulsifier, stabilizer

匙 **Recommended dosage:** 0.3 - 1%.

Recommended for use:

- Mix the powder beforehand with other powder ingredients in the recipe (sugar, flour...)
- Disperse in a cold or hot liquid and heat up to 50°C (60°C maximum) for complete dissolution.

🍴 **Examples of typical applications:** improving dough in bakery and preservation of baked products, stabilizing emulsions, stabilizing sauces, stabilizing emulsified fats in confectionery, caramels.

Comment / Limitations:

Sunflower lecithin has a fatty acid profile very close on average (compared to other botanical origins) to that of soybean lecithin in the same form (powder, deoiled), but with a small difference in some respects. This feature may lead to the observation of a slightly different function depending on the application.



Emul S

08 EMUL S

LÉCITHINE DE SOJA SOY LECITHIN



060649
Emul S - 600 g

? **Emul S** est un concentré de lécithine de soja d'origine naturelle et non OGM. Nous avons sélectionné cette référence déshuilée au format poudre pour sa facilité de mise en œuvre. Il présente une bonne affinité pour les liquides aqueux et une affinité moyenne pour les milieux gras.

🔑 **Propriétés :** émulsifiant, stabilisant

Dosage recommandé : 0,3 - 1%

Préconisation d'emploi :

- Disperser la poudre au préalable avec d'autres ingrédients poudre de la recette (sucre, farine ...)
- Disperser dans un liquide froid ou chaud puis chauffer jusqu'à 50°C (60°C maximum) pour la dissolution complète.

🍴 **Exemples d'applications types :** améliorant des pâtes en boulangerie et de la conservation des produits cuits, stabilisant d'émulsions, stabilisant de sauces, stabilisant des matières grasses émulsionnées en confiserie, type caramels.

Commentaire / Limites :

La lécithine de soja présente un profil d'acides gras très proche en moyenne (comparé à d'autres origines botaniques) de celui de la lécithine de tournesol sous la même forme (poudre, déshuilée), mais avec une petite différence en certains points. Cette particularité peut conduire à l'observation d'une fonctionnalité légèrement différente selon les applications.

? **Emul S** is a concentrate of soya lecithin of natural and non-GMO origin. We have selected this de-oiled reference in powder format for its ease of use. It works well with liquids and quite well with fatty preparations.

Properties: emulsifier, stabilizer

🔑 **Recommended dosage:** 0.3 - 1%.

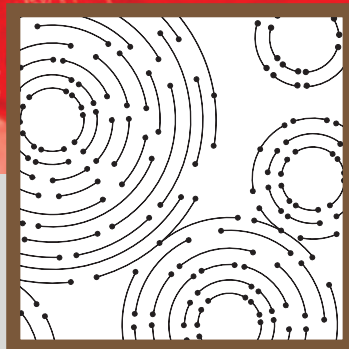
Recommendations for use:

- Blend the powder beforehand with other powdered ingredients in the recipe (sugar, flour...)
- Disperse in a cold or hot liquid and heat up to 50°C (60°C maximum) for complete dissolution.

🍴 **Examples of typical uses:** improving dough in bakeries and preservation of baked products, stabilizing emulsions, stabilizing sauces, stabilizing emulsified fats in confectionery, caramel type.

Comment / Limitations:

Soya lecithin has a fatty acid profile very close on average (compared to other botanical origins) to that of sunflower lecithin in the same form (powder, deoiled), but with a small difference in some respects. This feature may lead to the observation of a slightly different functionality depending on the application.



SUCRES & DÉRIVÉS

LA GAMME INGREDIUM SUCRES & DÉRIVÉS SE COMPOSE D'UN LARGE PANEL DE SOLUTIONS SÉLECTIONNÉES ET FORMULÉES POUR RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES RÉELLES DES PROFESSIONNELS ET LEUR OUVRIR UN UNIVERS INFINI DE CRÉATION EN PÂTISSERIE, CONFISERIE, GASTRONOMIE, GLACE ET BOISSON.

La diversité des propriétés sucrantes, structurantes et de coloration à la cuisson des Sucres & Dérivés de la gamme INGREDIUM vous permettront de diversifier les recettes, de désucre tout en conservant la richesse en goût et en arômes de vos créations sucrées et également de garantir une qualité constante entre les productions et durant la conservation.

Ces solutions techniques peuvent permettre par exemple d'optimiser les recettes de vos créations glacées afin d'en garantir la stabilité de texture durant la conservation ou encore de stabiliser vos ganaches fruitées pour éviter les phénomènes de déphasage et de synérèse. Elles permettront également de substituer le saccharose dans de nombreuses applications afin d'en alléger la teneur en sucres ou de moduler par exemple la cristallisation ou la coloration à la cuisson.

SUGARS & DERIVATIVES

THE INGREDIUM SUCRE & DERIVATIVES RANGE IS MADE FROM A PANEL OF SELECTED SOLUTIONS AND RECIPES DEVELOPED TO OVERCOME REAL PROFESSIONAL CULINARY OBSTACLES AND OPEN UP AN INFINITE UNIVERSE OF CREATION IN PASTRY, CONFECTIONERY, GASTRONOMY, ICE CREAMS AND DRINKS.

The diversity of the sweetening, structuring and colouring properties when cooking INGREDIUM Sugars & Derivatives will allow you to diversify recipes, desugarise while preserving the rich taste and aromas of your sweet creations and also guarantee constant quality between productions and during storage.

These technical solutions can make it possible, for example, to optimize the recipes of your ice-creations in order to guarantee texture stability during storage or to stabilize your fruity ganaches in order to avoid phase shift and syneresis phenomena. They will also make it possible to substitute sucrose in many applications to reduce its sugar content or to modulate, for example, crystallization or colouring during cooking.





04 MALTO

MALTODEXTRINE MALTODEXTRIN



060617
Malto - 600 g

? **Malto** est un glucide dérivé de l'amidon produit par hydrolyse, séchage et tamisage. Il présente un très faible pouvoir sucrant en comparaison au saccharose de betterave ou de canne et également une moindre sensibilité vis-à-vis de la coloration à la cuisson.

Propriétés : agent de charge, sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre.

? **Exemples d'applications types :** mélange d'épices, support d'arôme, pré dilution de colorants ou arômes.

Pouvoir sucrant : environ 30% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Malto** is a carbohydrate derived from starch produced by hydrolysis, drying and sieving. It has a very low sweetening power compared to beet or cane sucrose and also has a lower sensitivity to colouring during cooking.

Properties: Filling agent, sweetener

Recommended for use: same application as powdered sugar.

? **Typical applications include:** mixing spices, flavour carrier, pre-dilution of colours or flavours.

Sweetness: about 30% of that of beet or cane sucrose.



↓
Dextrose

15 DEXTROSE

DEXTROSE *DEXTROSE*



060618
Dextrose - 1 Kg

? **Dextrose** est un sucre simple issu l'amidon produit par hydrolyse, séchage et tamisage. C'est l'un des deux éléments constitutifs du saccharose de betterave ou de canne. Il présente un pouvoir sucrant légèrement inférieur à celui du saccharose. De par sa taille moléculaire, il peut mobiliser l'eau plus efficacement que le saccharose durant la conservation des desserts glacés et ainsi en limiter la cristallisation pour conserver une texture souple et agréable en bouche.

Propriétés : sucrant, mobilisateur d'eau

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

Exemples d'applications types : sorbets, crèmes et entremets glacés

Pouvoir sucrant : environ 70% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Dextrose** is a simple sugar made from starch produced by hydrolysis, drying and sieving. It is one of the two components of beet or cane sucrose. It has a slightly lower sweetening power than sucrose. Due to its molecular size, it can mobilize water more efficiently than sucrose during Frozen storage and thus limit crystallization to preserve a supple and pleasant texture in the mouth.

Properties: sweetener, water mobilizer

Recommended for use: same application as powdered sugar

Typical applications include: sorbets, creams and iced desserts

Sweetness: about 70% of that of beet or cane sucrose.



Malto Dry

22 MALTO DRY

MALTODEXTRINE DE TAPIOCA TAPIOCA MALTODEXTRIN



060619
Malto Dry - 500 g

? **Malto Dry** est un glucide dérivé du tapioca. Il est produit par hydrolyse de l'amidon puis séchage. Comparé à **Malto**, son origine botanique et un procédé de séchage spécifique lui confèrent une très faible densité et un très haut pouvoir d'absorption d'huile. Il présente un très faible pouvoir sucrant en comparaison au saccharose de betterave ou de canne et également une moindre sensibilité vis-à-vis de la coloration à la cuisson.

Propriétés : agent de charge, absorption d'huile, stabilisant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

? **Exemples d'applications types :** transformation de fonds de sauce ou huile infusée en poudre, limitation du déphasage dans une pâte de fruits secs

Pouvoir sucrant : environ 30% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Malto Dry** is a carbohydrate derived from tapioca. It is produced by hydrolysis of the starch and drying. Compared to **Malto**, its botanical origin its specific drying process give it a very low density and a very high oil absorption capacity. It has a very low sweetening capacity compared to beet or cane sucrose and also a lower sensitivity to colouring during cooking.

Properties: filler, oil absorption, stabilizer

Recommendations for use: same application as powdered sugar

? **Examples of typical applications:** processing of sauce bases or to infuse oil into powder, limiting the phase shift in a dried fruit paste

Sweetness: about 30% of that of beet or cane sucrose.



Glucose P



43 GLUCOSE P

SIROP DE GLUCOSE DESHYDRATÉ DRIED GLUCOSE SYRUP



060633
Glucose P - 1 Kg

? **Glucose P** est un mélange de glucides issu de l'amidon produit par hydrolyse, séchage et tamisage. Il est constitué d'un mélange spécifique de glucides de différentes tailles moléculaires lui conférant des propriétés particulières. Il présente un pouvoir sucrant inférieur à celui du saccharose. La diversité de taille moléculaire de ce mélange lui permet également de mobiliser l'eau plus efficacement que le saccharose.

Propriétés : sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

? **Exemples d'applications types :** sorbets, crèmes et entremets glacés, produits de pâtisserie et boulangerie fine

Pouvoir sucrant : environ 60% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Glucose P** is a mixture of carbohydrates from starch produced by hydrolysis, drying and sieving. It is made up of a specific mixture of carbohydrates of different molecular sizes giving it particular properties. It has a lower sweetening power than sucrose. The diversity of molecular size of this mixture also allows it to mobilize water more efficiently than sucrose.

Properties: sweetening

Recommendations for use: same application as powdered sugar

? **Typical applications include:** sorbets, creams and iced desserts, pastry products and fine bakery products

Sweetness: about 60% of that of beet or cane sucrose.

Inulin



37 INULIN

INULINE INULIN



060637
Inulin - 800 g

? **Inulin** est une fibre alimentaire dérivée de la racine de chicorée. Elle présente une activité prébiotique, une faible teneur en calorie et un faible pouvoir sucrant. Elle peut être utilisée pour alléger les recettes en sucres et en matière grasse tout en améliorant la texture.

Propriétés : agent de charge, sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

? **Exemples d'applications types :** substitution de matière grasse dans des ganaches ou des crèmes, remplacement partiel du saccharose dans les sorbets et crèmes glacées

Pouvoir sucrant : environ 20% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Inulin** is a dietary fibre derived from the chicory root. It has prebiotic activity, low calorie content and low sweetening power. It can be used to reduce sugar and fat recipes while improving texture.

Properties: Filling agent, sweetener

Recommended for use: same application as powdered sugar

? **Examples of typical uses:** fat substitution in ganaches or creams, partial replacement of sucrose in sorbets and ice creams

Sweetness: about 20% of that of beet or cane sucrose.



Sorbitol

24 SORBITOL

SORBITOL SORBITOL



060624
Sorbitol - 1 Kg

? **Sorbitol** est un polyol dérivé de la transformation chimique de dérivés de l'amidon. Il est présent naturellement dans certains fruits tels que les prunes ou les raisins. Il présente un pouvoir sucrant inférieur à celui du saccharose. De par sa structure et sa composition chimique, il a un pouvoir humectant et peut donc stabiliser différentes recettes pour en améliorer la stabilité et le moelleux durant la conservation.

Propriétés : humectant, sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

? **Exemples d'applications types :** stabilisation de ganaches, amélioration du moelleux durant la conservation de cakes ou génoises.

Commentaire : attention, cette matière présente un effet laxatif. Il est donc conseillé d'aviser le consommateur sur la présence de cet ingrédient dans la recette.

Pouvoir sucrant : environ 60% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Sorbitol** is a polyol derived from the chemical transformation of starch derivatives. It is naturally present in some fruits such as plums or grapes. It has a lower sweetening power than sucrose. Due to its structure and chemical composition, it has a humectant power and can therefore stabilize different recipes to improve their stability and moistness during storage

Properties: humectant, sweetener

Recommendations for use: same application as powdered sugar

? **Typical uses include:** stabilizing ganaches, improving softness during the storage of cakes or sponge cakes.

Warning: this material has a laxative effect. It is therefore advisable to inform the consumer of the presence of this ingredient in the recipe.

Sweetness: about 60% of that of beet or cane sucrose.



Maltitol

05 MALTITOL

MALTITOL MALTITOL



060625
Maltitol - 1 Kg

? **Maltitol** est un polyol dérivé de la transformation de dérivés d'amidon. Il présente un pouvoir sucrant très proche de celui du saccharose. Sa structure chimique et sa taille moléculaire lui confèrent des propriétés techniques très similaires au saccharose.

Propriétés : sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre

🍴 **Exemples d'applications types :** peut remplacer le saccharose dans toutes les applications

Commentaire / Limites : attention, cette matière présente un effet laxatif. Il est donc conseillé d'aviser le consommateur sur la présence de cet ingrédient dans la recette.

Pouvoir sucrant : environ 90% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Maltitol** is a polyol derived from the transformation of starch derivatives. It has a sweetening power very similar to that of sucrose. Its chemical structure and molecular size give it technical properties very similar to sucrose.

Properties: sweetening

Recommended for use: same application as powdered sugar

🍴 **Examples of typical applications:** can replace sucrose in all applications

Warning: this material has a laxative effect. It is therefore advisable to inform the consumer of the presence of this ingredient in the recipe.

Sweetness: about 90% of that of beet or cane sucrose.



Isomalt



ISOMALT

ISOMALT



060647
Isomalt - 1 Kg
004488
Isomalt - 5 Kg

? **Isomalt** est un polyol dérivé de la transformation chimique du saccharose. Il présente un pouvoir sucrant très proche de celui du saccharose. Sa structure et sa composition chimique lui confèrent une stabilité supérieure à celle du saccharose vis-à-vis de la cuisson et donc de la caramélisation. Il est donc très adapté à la réalisation de pièces artistiques et décors en sucre. Son pouvoir sucrant est inférieur à celui du saccharose.

Propriétés : sucrant

Préconisation d'emploi : mise en œuvre identique à celle du sucre en poudre.

? **Exemples d'applications types :** pièces en sucre artistique, confiserie sans sucre, caramels colorés pour décor.

Commentaire / Limites : attention, cette matière présente un effet laxatif. Il est donc conseillé d'aviser le consommateur sur la présence de cet ingrédient dans la recette et d'en limiter éventuellement la consommation.

Pouvoir sucrant : environ 50% de celui du saccharose de betterave ou de canne.

? **Isomalt** is a polyol derived from the chemical transformation of sucrose. It has a sweetening power very similar to that of sucrose. Its structure and chemical composition give it a higher stability than sucrose with regard to cooking and therefore caramelisation. It is therefore very suitable for making artistic creations and sugar decorations. Its sweetening power is lower than that of sucrose.

Properties: sweetening

Recommended for use: same application as powdered sugar.

? **Examples of typical applications:** artistic sugar pieces/creations, sugar-free confectionery, caramelization of pastries decorations.

Warning: this material has a laxative effect. It is therefore advisable to inform the consumer of the presence of this ingredient in the recipe and to limit its consumption if necessary.

Sweetness: about 50% of that of beet or cane sucrose.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE • CS 60067
67232 BENFELD CEDEX • FRANCE
Tél. 33 (0)3 88 587 333

Service Export: 33 (0)3 88 587 336

pcb.creation@pcb-creation.fr • www.pcb-creation.com