



[< retour](#)

Epicerie

Lactate de calcium

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epaississants et sels pour sphérification

Le lactate de calcium est un sel de l'acide lactique naturel produit par fermentation.

VARIÉTÉS

Ce sel, très utilisé en cuisine moléculaire, permet de réaliser les fameuses perles liquides qui étonnent tant nos papilles ! Le lactate entre dans la préparation des recettes de gastronomie moléculaire les plus connues : perles de fruits rouges, faux caviar, billes de curry, ravioles de petit pois

QUE FAIRE AVEC ?

Le lactate est une excellente source de calcium pour la réalisation des sphères liquides. Il s'utilise généralement à : - 6 g (1 sachet) pour 200 à 300 ml de bain de trempage (sphérification) - 3 g (1/2 sachet) pour 200 à 400 ml de préparation finale à enrichir en calcium selon leur taux naturel de calcium (sphérification inversée)

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16202>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16202>