

LA MASSE GÉLATINE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/masse-gelatine/>

Une des bases de la pâtisserie, la masse gélatine utilisée dans le milieu pro

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 480 g de masse

420 grammes d'Eau 42 Centilitres/420 Millilitres

60 grammes de Gélatine en poudre

Pour 400 g de masse

350 grammes d'Eau 35 Centilitres/350 Millilitres

50 grammes de Gélatine en poudre

Pour 300 g de masse

262,5 grammes d'Eau 26,25 Centilitres/262,5 Millilitres

37,5 grammes de Gélatine en poudre

Pour 200 g de masse

175 grammes d'Eau 17,5 Centilitres/175 Millilitres

25 grammes de Gélatine en poudre

Pour 100 g de masse

87,5 grammes d'Eau 8,75 Centilitres/87,5 Millilitres

12,5 grammes de Gélatine en poudre

Pour 50 g de masse

43,7 grammes d'Eau 4,37 Centilitres/43,7 Millilitres

6,2 grammes de Gélatine en poudre

Instructions

1. Verser l'Eau (420 g ou 42 Centilitres/420 Millilitres) dans un bol propre, assez large pour obtenir une certaine surface

LA MASSE GÉLATINE

2. Verser une partie de la Gélatine en poudre, en fine couche
3. Il ne faut pas tout verser d'un coup, car la gélatine aura du mal à se dissoudre.
4. Attendre que la première couche de gélatine soit dissoute
5. Voilà le résultat qu'il faut attendre : la gélatine est humidifiée. Ne pas chercher à remuer
6. Verser alors une autre fine couche de Gélatine en poudre
7. Attendre encore que la gélatine soit humidifiée. Sous l'effet de son poids, la gélatine s'enfonce dans le volume d'eau
8. Recommencer cette opération, jusqu'à consommer toute la Gélatine en poudre
9. Vous pouvez à ce stade, mélanger avec un petit fouet

Bain Marie

10. Vous remarquerez que, à ce stade, la masse est granuleuse
11. La plupart des recettes ne le mentionnent pas, mais il faut placer au bain-marie : cela va permettre une fonte totale de la gélatine
12. Placer sur un bain marie, et mélanger brièvement, jusqu'à ne plus voir de "grains". La masse doit être liquide et homogène
13. Verser dans un récipient en plastique ou en verre, lavé et séché
14. Pour éviter d'introduire l'écume, ou cette mousse blanchâtre, je vous recommande de verser avec une petite passoire : elle va éliminer ces bulles
15. Placer au frais et laisser figer au moins 1 heure
16. Une fois refroidie, la masse gélatine s'enlève facilement
17. La masse gélatine est prête
18. J'ai l'habitude de découper en dés, ainsi on peut les utiliser rapidement lorsque vous en avez besoin

Utilisation

19. Si votre recette indique de la "Masse gélatine" comme ingrédient, il suffira de peser, et d'ajouter dans le liquide chaud pour qu'elle fonde (suivre votre recette)
20. Si votre recette indique de la "Gélatine", et que vous voulez utiliser plutôt de la Masse gélatine, il faudra multiplier par 7 le poids
21. - Par exemple: "2 g de Gélatine" équivaut à "14 g de Masse gélatine"
22. - "10 g de Gélatine" équivaut à "70 g de Masse gélatine"