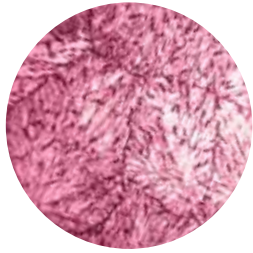
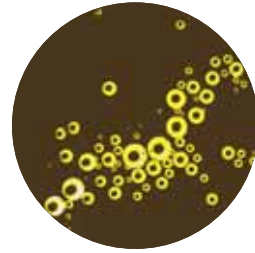


LES GÉLIFIANTS



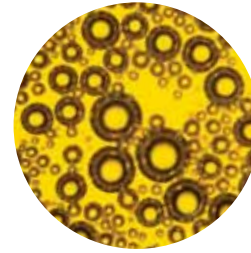
Algar

L'Algar (ou agar-agar) est un gélifiant issu d'algues rouges. Il est un bon substitut de la gélatine animale et des pectines. Il permet de réaliser des gelées et des mousses chaudes ou froides. L'Algar donne des gelées plutôt fermes et cassantes.



Vegetyl A

Issue de la cellulose ou de matières riches en cellulose, comme les sous-produits du coton, la Vegetyl A (ou méthylcellulose) est une gomme de bois. En solution, elle a l'exceptionnelle propriété de rester liquide à froid et de gélifier à chaud, en donnant des gels assez durs. Elle peut être utilisée en tant que colle alimentaire.



Vegetyl B

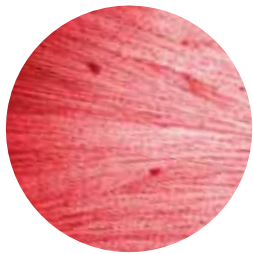
La Vegetyl B (ou hydroproxyméthylcellulose) est issue du bois ou de matières riches en cellulose. Elle gélifie à chaud pour former des gels mous. Elle permet de réaliser des mousses chaudes, ou de fabriquer des films comestibles à haute concentration.



SÉLECTION

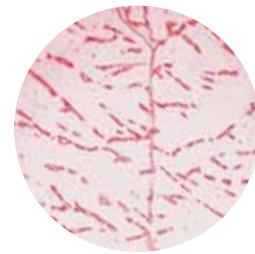
TEXTURANTS ALIMENTAIRES
DE CONTE-GOÛTS

ÉPAISSISSANT



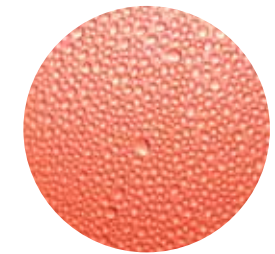
Carraghenalgue I

La Carraghénalgue I (Iota-carraghénane) est un gélifiant issu d'algues rouges. Elle peut être mélangée à de nombreuses préparations, notamment laitières (contrairement à l'Algiform), et forme un gel transparent, élastique et plus souple qu'avec la Carraghénalgue K.



Carraghenalgue K

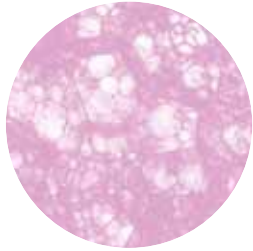
La Carraghénalgue K (Kappa-carraghénane) est un gélifiant issu d'algues rouges. Elle peut être mélangée à de nombreuses préparations, notamment laitières (contrairement à l'Algiform), et forme un gel transparent, assez dur et cassant.



Xantacorn

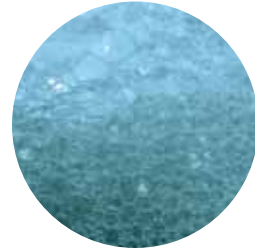
La Xantacorn (ou gomme de xanthane) est un épaississant issu d'une bactérie élevée en cuve (*Xanthomonas campestris*). Économique, elle s'utilise à petite dose. Elle épaissit rapidement tout type de préparation en apportant de la viscosité et en retenant l'eau. Elle est très utilisée dans les sauces allégées en matières grasses qu'elle stabilise et rend onctueuses en bouche. Elle est très intéressante car elle permet de garder des particules (herbes, morceaux de fruits) en suspension dans un liquide (sauce vinaigrette, cocktail).

LES ÉMULSIFIANTS



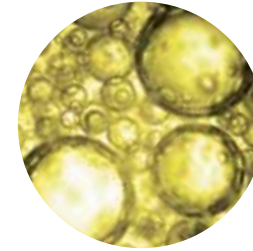
Sucroster

Le Sucroster (ou sucroester d'acide gras) est un émulsifiant dérivé du saccharose (sucre de table), obtenu à partir d'une réaction entre le saccharose et des acides gras. Doté d'une très haute stabilité en tant qu'émulsifiant, il convient parfaitement à la réalisation de mousses aériennes « shampoing » à base d'alcool, ainsi qu'à la préparation d'émulsions de type huile dans eau.



Glyceras

Le Glyceras (mono et diglycérides d'acides gras) est un émulsifiant dérivé des graisses et obtenu à partir de la glycérine et des acides gras. Une des propriétés du Glyceras consiste à marier deux substances non miscibles, comme les milieux gras et les milieux aqueux. Il permet donc de réaliser des émulsions qui, sans lui, seraient très difficiles à obtenir.



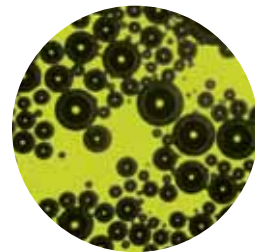
Sojatine

La Sojatine (ou lécithine de soja) est un émulsifiant extrait de l'huile de soja. Elle permet de réaliser et de stabiliser des émulsions ou des mousses, en particulier des mousses aériennes de type « shampoing » ou « écume ».



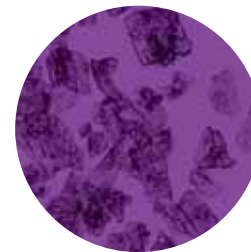
SÉLECTION

TEXTURANTS ALIMENTAIRES
DE CONTE-GOÛTS



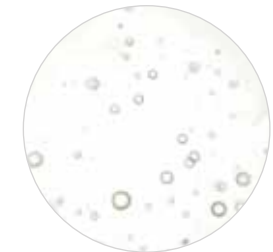
Algiform

L'Algiform (ou alginate de sodium) est un gélifiant issu d'algues brunes. Il gélifie en présence de calcium. On l'utilise avec le Chlorucium (sel de calcium) pour réaliser des billes gélifiées à l'extérieur et liquides à l'intérieur.



Glucocium

Le Glucocium est un sel de l'acide lactique naturel produit par fermentation. Vendu sous forme d'une poudre blanche optimisant sa dissolution, et non hygroscopique (n'absorbe pas l'humidité), il est une source d'ions calcium de première qualité alimentaire, notamment pour les réactions de sphérification avec l'Algiform.



Chlorucium

Le Chlorucium (ou chlorure de calcium) est un sel de calcium. Soluble dans l'eau froide, il est utilisé comme bain de trempage pour la réaction de sphérification avec l'Algiform; il libère des ions calcium nécessaires à la gélification de l'alginate de sodium.



Nom/Prénom:

Adresse de facturation:

CP/Ville

Adresse de livraison:

CP/Ville

Téléphone:

email:

TEXTURANTS & MATERIELS

Produit	Poids	Unité	Poids total	Prix à l'unité TTC	Total
Algar	100 g			CHF 16.00	CHF -
Carragenalgue I	100 g			CHF 16.00	CHF -
Carragenalgue K	100 g			CHF 18.00	CHF -
Algiform	100 g			CHF 14.00	CHF -
Chlorucium	100 g			CHF 7.00	CHF -
Glucocium	100 g			CHF 11.00	CHF -
Sucroster	100 g			CHF 16.00	CHF -
Sojatine	100 g			CHF 12.00	CHF -
Xantacorn	100 g			CHF 15.00	CHF -
Sucre pétillant non enrobé	500 g			CHF 36.00	CHF -
Chocolat pétillant	120 g			CHF 16.00	CHF -
Produit		Unité		Prix à l'unité TTC	Total
Matériel :					
Balance de précision	à l'unité			CHF 70.20	CHF -
Cuillère trouée pour sphérification	à l'unité			CHF 13.50	CHF -
Cuillère à thé pour sphérification	à l'unité			CHF 13.50	CHF -
Kit "Découverte" (Algiform, Chlorucium, Glucocium, Sojatine, balance de précision, cuillères à sphérification, seringue à caviar et recettes)				CHF 139.00	CHF -
Kan 10 Premix (textures Modifiées)	500gr			CHF 19.50	CHF -
Azote technique T26	à l'unité			CHF 162.00	CHF -
Seringue à caviar	à l'unité			CHF 6.00	CHF -
Livres de la collection Marabout:					
"Petit précis de Cuisine Moléculaire" Anne Cazor & Christine Liénard	à l'unité			CHF 42.00	CHF -
"La Cuisine Moléculaire" Anne Cazor et préface d'Hervé This	à l'unité			CHF 48.00	CHF -
Les Editions de l'Homme:					
"Crudessence, plus de 180 recettes crues, croquantes et craquantes" David Côté et Mathieu Gallant	à l'unité			CHF 46.00	CHF -

Bulletin de commande du

Poids total					
				Sous-total	CHF -
Transport	jusqu'à 2 kg			CHF 8.00	
	de 2 à 10 kg			CHF 10.00	
		8% TVA incluse		Total TTC	CHF -

Délais de livraison 2 à 5 jours ouvrables.

Merci de nous retourner le bulletin de commande par fax, mail ou courrier.

Conte-Goûts Sa
Rue St-Beuve 9
1005 Lausanne

Tél: 021/311.81.47
Fax: 021/544.13.22
Mail: info@conte-gouts.ch