



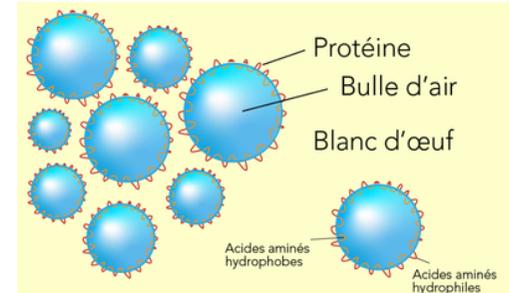
FRAÏSES "À CHEVAL"

LA CHIMIE DE LA
RECETTE

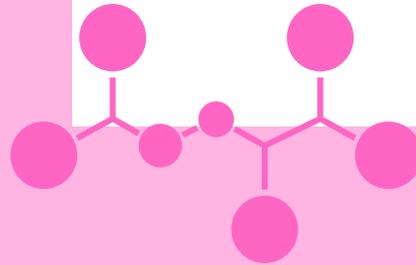
Quand on fouette des blancs d'œuf, on crée une mousse en y incorporant de l'air, ce qui forme des bulles. Parallèlement, les fils du fouet défont la structure de certaines protéines. On parle de dépliage ou de dénaturation.

La dénaturation d'une protéine expose certains de ses acides aminés hydrophobes, qui se déplacent vers les bulles d'air afin de s'éloigner de l'eau contenue dans le blanc d'œuf. Tandis que les protéines enveloppent les bulles d'air, les acides aminés hydrophobes commencent à réagir entre eux. Ils se lient ensemble pour former un maillage, qui peut empêcher les bulles d'air d'éclater.

Mais il faut ajouter quelque chose à la mousse pour les maintenir ensemble. C'est là qu'intervient l'autre ingrédient principal de la meringue : le sucre. On obtient une mousse épaisse et brillante. Cette mousse reste dans cet état, même quand tu cesses de fouetter les blancs.



©2019 Parlons sciences



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

- Oeuf
- Sucre, Sirop de glucose
- Colorant rouge
- Gélatine, Arôme de fraise
- Eau
- Fouet, cul de poule, bol
- Thermomètre, cuillère
- Papier cuisson



RECETTE/PROTOCOLE

Ajouter quelques gouttes d'arôme à un bol d'eau et réhydrater 7 feuilles de gélatine. Introduire 220g de sucre, 50g d'eau et 25g de sirop de glucose dans une casserole. Faire chauffer. Pendant ce temps, monter un blanc d'œuf.

Le sirop ayant atteint 120°C, l'ajouter au blanc puis ajouter la gélatine essorée. Fouetter jusqu'à refroidissement. Mélanger une pointe de colorant à un bol de sucre. Pocher la meringue sur le papier puis les rouler dans le sucre coloré après séchage.



NOTES DE DÉGUSTATION

Empty box for notes on taste.

