

Blancs d'œuf

Ingrédients

Blancs d'œuf – acide citrique – agent foisonnant (E1505)

Données culinaires

Les blancs d'œufs en poudre ont des propriétés foisonnantes importantes, ils permettent :

- de faire des mousses fermes et stables,
- de créer des mousses aromatisées et/ou colorées en les réhydratant avec un liquide aromatisé ou un jus,
- de remplacer des blancs d'œufs crus dont la conservation est limitée...



Données technologiques

Les blancs d'œufs déshydratés possèdent toutes les propriétés du blanc d'œuf cru. Ils peuvent être utilisés dans les mêmes préparations et selon les mêmes proportions caractérisant ce dernier. Les blancs d'œufs déshydratés présentent l'avantage d'avoir une conservation beaucoup plus longue que les œufs crus hautement périssables.

Dissolution

Les blancs d'œufs sont réhydratés dès lors qu'ils sont mis au contact d'un liquide.

Pour 1 kg, il est recommandé d'ajouter 125 g d'œuf en poudre à 875 g de liquide puis d'homogénéiser. 1 kg de poudre équivaut à 250 blancs d'œufs.

La poudre peut être reconstituée avec de l'eau ou tout autre ingrédient liquide (jus...) ou encore mélangée à sec avec les autres ingrédients.

Caractéristiques sensorielles

La poudre de blancs d'œuf, dès lors qu'elle est réhydratée avec de l'eau, possède les mêmes propriétés sensorielles que les blancs d'œufs crus. Toutefois, il est possible d'obtenir différents types de goûts si le liquide de réhydratation est modifié (jus...)

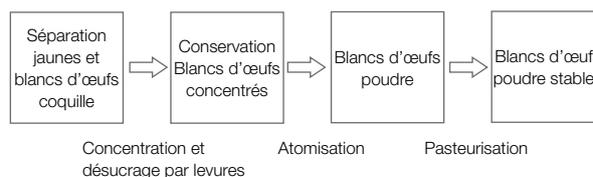
Stockage

Conserver dans l'emballage hermétiquement fermé, dans un endroit frais et sec

Données scientifiques

Origine

Les blancs d'œufs en poudre sont des blancs d'œuf déshydratés.



Production des blancs d'œuf en poudre à partir d'œufs coquille

Composition chimique

Les blancs d'œuf en poudre sont composés majoritairement de protéines (chaînes d'acides aminés). Ce sont ces protéines qui sont responsables de la formation de mousses.

Informations issues des données fabricant et de :

- Belitz et al., 2004. *Food chemistry* – 3rd revised edition. Springer Elsevier.
- Gabriel, J.P. 2009. *La Cuisine contemporaine* – Les Essentiels. Unilever Food Solutions, 80-81.