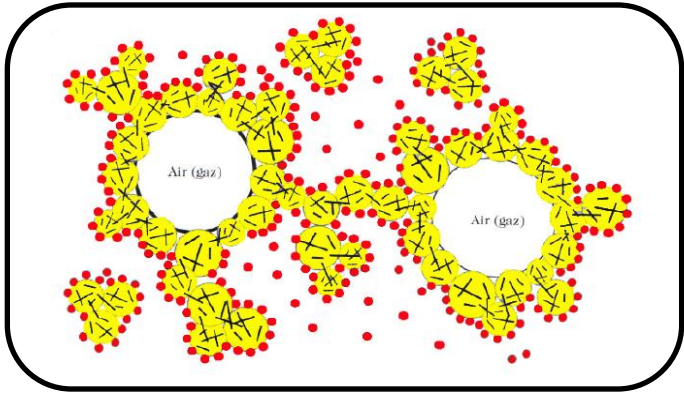
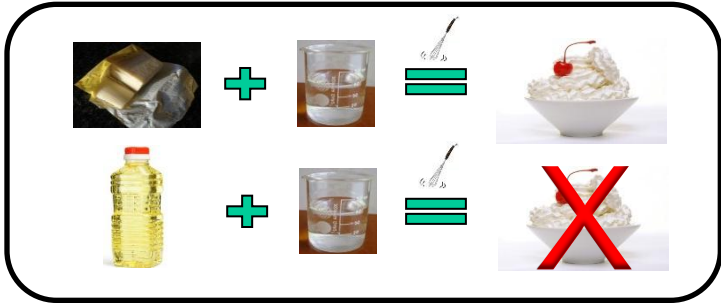


Le secret des crèmes foisonnées

Raul Flaviu Petrut, Sabine Danthine, Christophe Blecker

Unité de Science des Aliments et Formulation, Gembloux Agro Bio Tech, Université de Liège, Passage des Déportés 2, 5030 Gembloux, Belgium

La matière grasse:
un choix crucial !



Voici, le secret de la réussite:
une bonne structure interne !

Pour foisonner une crème, une agitation mécanique importante est nécessaire afin d'incorporer un volume d'air et former une émulsion, mais ce n'est pas suffisant pour stabiliser la mousse formée. L'état de cristallisation des globules gras conditionne également la réussite du foisonnement car les cristaux de matière grasse permettent de fixer la structure aérée.

Il n'est pas possible de fabriquer une belle mousse stable avec de la matière grasse liquide !

