

# L'ART DU SIPHON

Nous vous faisons parvenir un classeur de recette ISI dans lequel vous trouverez en préambule, les conseils d'utilisation des Siphons.

Voici aussi une note de conseil d'utilisation pour :

## PREPARATION SUCREE A BASE DE CHANTILLY

La chantilly se réalise à base de crème fleurette à laquelle on ajoute différents ingrédients pour l'aromatiser.

Il faut bien mixer les ingrédients solides qu'on ajoute à la crème et passer toute la préparation au chinois avant de la verser dans le siphon.

L'utilisation à basse température : mettre le siphon au réfrigérateur si la préparation de base est chaude. Il faut impérativement secouer le siphon tête en bas avant utilisation.

### MODE D'EMPLOI



- Verser la préparation dans le siphon.
- Revisser le bouchon.
- Placer la cartouche dans le porte-cartouche, jusqu'à entendre le gaz pénétrer dans la bouteille. Renouveler l'opération si nécessaire (selon la contenance du siphon), dévisser le porte cartouche et le placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- Après réfrigération, **secouer le siphon** : il est prêt à être utilisé. Tête en bas, appuyer sur la poignée pour obtenir la chantilly.



## PREPARATION SALEES : ESPUMAS

L'espuma se réalise avec une préparation qui ne contient pas ou très peu de crème fleurette (à base de fruits, de jus, de légumes, d'huiles...).

Il faut passer toute préparation au chinois avant de la verser dans le siphon. Il est important qu'elle soit bien fluide pour ne pas boucher le siphon.

L'utilisation de la gélatine ou de l'agar-agar est indispensable pour donner de la tenue à l'espuma.

La préparation de l'espuma prend plus de temps car l'utilisation d'une préparation chaude est obligatoire (la gélatine doit fondre). Le temps de refroidissement avant utilisation sera plus important (3 heures au moins).

Attention, avant utilisation et pendant le refroidissement, il faut secouer régulièrement et énergiquement le siphon tête en bas pour avoir une bonne émulsion.

Les espumas peuvent être consommés chauds, en maintenant le siphon au bain marie à 65° C.

Dans ce cas il est impératif d'enlever la cartouche vide de gaz du siphon.

Un espuma doit être servi à la dernière minute.

### MODE D'EMPLOI

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Incorporer la gélatine égouttée à la préparation chaude.
- Verser la préparation dans le siphon. Revisser le bouchon sur le siphon.
- Placer la cartouche dans le porte-cartouche.
- Visser le porte-cartouche sur le siphon jusqu'à entendre le gaz pénétrer dans la bouteille, renouveler l'opération si besoin (selon la contenance du siphon), dévisser le porte-cartouche et placer au réfrigérateur plusieurs heures.
- Après réfrigération, secouer le siphon : il est prêt à être utilisé. Tête en bas, appuyer sur la poignée pour faire sortir l'espuma.

