



GELATINE



GELATINE

DEFINITIE

Gelatine is een geleeragent die erg vaak in patisserie gebruikt wordt om vloeistoffen vaster te maken. De gelatine moleculen zwellen op in aanraking met vloeistof, vandaar dat wij de gelatine eerst weken. In warme vloeistoffen lossen ze weer op om nadien bij koude temperatuur de vloeistof te stabiliseren - > vaster maken.

Gelatine wordt gemaakt van dierlijke botten, kraakbeen, huid en anderen.

Gelatine wordt al eeuwen gebruikt, maar die diende als lijm. Pas veel later, rond de 19e eeuw werd gelatine in de voedselbereidingen gebruikt.

SOORTEN

Gelatine vind je in twee vormen: blaadjes en poeder.

Naast die vormen wordt de gelatine onder elkaar onderscheiden in hun geleerkracht, die wordt uitgedrukt in Bloom. Die geleerkracht is alles bepalend voor het eindresultaat van de bereiding. Maar daar vertel ik straks meer over. Eerst wat meer uitleg over de blaadjes en de gelatine.



Blaadjes:

Blaadjes gelatine dienen in koud water geweekt te worden. De hoeveelheid water speelt hier geen rol. De voorwaarde is wel dat de blaadjes gelatine volledig ondergedompeld zijn in het water! Dus neem voldoende water! De gelatine zal de nodige hoeveelheid water opnemen.

Laat de gelatine 5 tot 15 minuten weken. Gelatine blaadjes zijn zeer dun, nadat ze geweekt hebben in koud water, zwellen ze op. Gezwollen gelatine dient uitgewrongen te worden en dan aan de warme massa - niet minder dan 40°C - toegevoegd te worden.

Let er wel op dat het water waarin gelatine geweekt wordt echt koud is. Doe je gelatine in lauw of zelfs warm water, dan gaat gelatine oplossen en krijg je een papachtige substantie in je water die je niet kan uitwringen.



GELATINE

Poeder:

Anders dan bij blaadjes, dien je bij poeder wel in een exacte hoeveelheid water op te lossen.

De gebruikelijke verhouding is 1:6. Dus 1 deel poeder en 6 delen water.

Bijvoorbeeld in het recept wordt 5 gram gelatine gevraagd. Indien je poeder gebruikt dan los je 5 gram gelatine in 30 gram koud water op. Laat de gelatine 5 tot 15 minuten weken.

De opgezwollen gelatine bij de warme massa toevoegen, hier moet je niet uitwringen zoals bij blaadjes gelatine wel het geval was.

GELATINE MASSA

In sommige - vooral professionele - recepten kun je "gelatine massa" (gelatine mass) zien staan.

Dat is in feite poedergelatine die geweekt is in de juiste hoeveelheid water, dan gesmolten om vervolgens op te stijven. Die opgesteven massa wordt meestal in kleine porties verdeeld en is klaar voor gebruik.

Waarom wordt dat gedaan?



In professionele patisserie moet ten eerste snel gewerkt worden en ten tweede er worden per dag honderden desserts en taarten gemaakt. Men gaat niet telkens voor elk recept apart blaadjes of poeder beginnen afwegen. Men neemt kant en klare gelatine massa en voegt het toe aan de bereiding. Het moet dus niet meer geweekt worden, is direct klaar voor gebruik.

Zie je in een recept gelatine massa staan dan deel je die massa door 7. Want zoals ik eerder vermeldde is de verhouding van poeder /water 1:6.

Dus als in je recept 90 gram gelatine massa staat, is het 12 gram gelatine (en 78 gram water).

Wil je zelf ook gelatine massa maken?

Week je poeder in zes delen water, laat het opzwellen. Smelt de gezwollen gelatine in de microgolfoven enkele seconden (!!) of op een zeer laag vuurtje!

Giet het dan in een ring of een metalen kader met vershoudfolie (zoals wij doen voor de confits) en laat het opstijven in de koelkast.

Daarna kan je de massa versnijden in verschillende blokjes.

Of giet de gesmolten gelatine massa in een propere kom en laat het opstijven.



Gelatine massa kan je twee tot drie dagen bewaren in de koelkast.

GELATINE

BLOOM - GELEERKRACHT

Dit is iets wat in erg weinig recepten wordt vermeld of zelfs nergens beschreven wordt. Maar het is wel hetgeen bepaalt of je mousse zijn vorm houdt of juist te stijf is en aan rubber doet denken!

Elke gelatine, of het nu poeder is of blaadjes zijn, heeft een eigen geleerkracht = geleersterkte. Hoe vast onze substantie zal opstijven is afhankelijk van die geleerkracht!

Die geleerkracht wordt uitgedrukt in het aantal Bloom. Maar dat is iets wat in weinig recepten vermeld wordt.

Ik zie soms in recepten staan: 2 blaadjes gelatine. Zonder vermelding van het gewicht en de sterkte van de gelatine (Bloom). En dat terwijl het zo cruciaal en alles bepalend is voor de vorm en smaak van je dessert.

Soms wordt de sterkte van gelatine i.p.v. Bloom uitgedrukt in naam: Brons, Zilver, Goud, Platina.

Ik werk zelf met de gelatine van ISFI, hij heeft de sterkte van 180 Bloom. Gebruik je een andere gelatine, pas je hoeveelheid aan. Gebruik je hogere Bloom dan ga je er minder van nodig hebben. Gebruik je lagere Bloom dan ga je er meer van nodig hebben. Ik heb hier een tabel waarbij je jouw gelatine kan uitrekenen.



Geleerkracht in het recept in Bloom	Geleerkracht van jouw gelatine in Bloom				
	160	180	200	220	240
160	1	0.88	0.80	0.72	0.66
180	1.12	1	0.90	0.81	0.75
200	1.25	1.10	1	0.90	0.83
220	1.37	1.22	1.10	1	0.91
240	1.50	1.33	1.20	1.09	1

Vermenigvuldig jouw gelatine met de overeenkomende quotiënt .

Stel dat je gelatine hebt met 160 Bloom en in je recept wordt gelatine van 200 Bloom gebruikt, vermenigvuldig dan de hoeveelheid gelatine in jouw recept met 1,25.

Dus als er 5 gram gelatine met 200 Bloom in het recept gevraagd wordt, dan gebruik je met jouw gelatine van 160 Bloom 6,25 gram.

Naam	Aantal bloom
Brons	125 - 155
Zilver	160-180
Goud	190-220
Platina	230-260

GELATINE

EXTRA INFO

- Kies gelatine waar je het makkelijkst mee kan werken. Of het nu poeder is of blaadjes gelatine zijn, gebruik wat je zelf het handigst vindt om mee te werken.
- Gelatine wordt zowel van varkensresten als van rundersresten gemaakt. Er bestaat ook gelatine gemaakt uit visresten.
- Gelatine werkt niet met bereidingen waarin **verse** ananas, kiwi, papaja en gember verwerkt zijn. Dit komt doordat de enzymen in dat fruit de eiwitten in de gelatine afbreken waardoor de gelatine zijn bindkracht verliest en niet meer zal binden.
Kook eerst de vruchten zodat de enzymen geneutraliseerd worden, op die manier kan je het fruit wel gebruiken.
- Zuivelproducten bevorderen de bindkracht in de gelatine.