

Spécialités aromatisantes pour fabrication de denrées alimentaires. Arômes sur huile.

Bouteille verre 25 Cl, 50 Cl, Bouteille PET 1 L



LES SAVORETTES

11/24

Nous avons élaboré ces préparations comme des **touches de goûts**, que vous pouvez utiliser à votre guise, comme un peintre avec sa palette de peintures, pour booster vos assaisonnements.

L'aromatisation est fixée sur une base d'huile de colza, sa conservation ne pose aucun problème, stockée dans un endroit frais, elle conservera toutes ses qualités au moins 3 mois.

Nos Savorettes présentent aussi les avantages d'être très fluides, de ne pas figer au froid et d'offrir un fort pouvoir aromatique. Elles vous permettent de ne plus préparer vous-même des huiles dans lesquels vous laissez macérer des produits qui se détériorent et peuvent entraîner des risques de contaminations bactériologiques (carapaces de crustacés, champignons, épices et herbes aromatiques, ...).

Résultat d'une véritable alchimie culinaire, la diversité des parfums et des couleurs permet une large utilisation dans toutes vos préparations chaudes ou froides. Nos Savorettes apportent variété, saveur et moelleux aux préparations culinaires : elles signent des assaisonnements réussis, des marinades au goût corsé, des sauces chaudes originales (à utiliser de préférence en fin de cuisson).

Nos Savorettes sont conditionnées en bouteille 25cl, 50cl et 100cl, selon le parfum.



SAVORETTE SAVEUR TRUFFE TUBER

(arôme sur base huile note Périgord—Melanosporum)

La truffe noire, scientifiquement connue sous le nom de *Tuber melanosporum*, est un champignon souterrain très prisé, souvent considéré comme un véritable joyau culinaire. Notre huile, de couleur brune, et puissante en goût, parfumerà vos écrasées de pommes de terre, quelques gouttes suffiront. En fin de cuisson, elle sera idéale sur des tagliatelles ou pommes de terres rôties. Les plus singuliers l'utiliseront en nappage d'une glace aux truffes, recette originale d'André Daguin (truffes marinées dans une crème anglaise, puis taillées en julienne, présentée en couches alternées de glace et de truffe, servi avec un foie poêlé ou en entremet). Une façon simple de l'utiliser : en vaporisateur sur une pizza sortant du four, ou bien quelques gouttes sur un velouté de courge. Parfait pour "booster" le goût.

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE TARTUFO

(arôme sur base huile note Alba)

La truffe blanche du Piémont ou d'Alba est le diamant de la cuisine Italienne avec son parfum unique, très puissant aux effluves soufrées d'ail et de fromage affiné. Mêmes usages que sa petite soeur Truffe Tubero. Elle se mariera à merveille avec les ingrédients les plus simples, telles les pâtes, les légumineuses ou les pommes de terre. Comme toutes nos huiles, il est préférable de les utiliser en fin de cuisson, ou à froid. L'huile de colza supporte largement d'être chauffée, mais plus l'huile va chauffer, et plus les parfums vont disparaître.

SAVORETTE SAVEUR FORESTIERE

(arôme sur base huile note Champignons des bois)

Couleur feuille morte, elle apporte un parfum de "sous bois" mariant des senteurs de mousse et de champignons. Pour parfumer un plat de pâtes fraîches ou une farce, mariner une pièce d'agneau, napper des croquettes aux champignons (champignons sautés à l'huile d'olive avec ail et thym, liaison dans une béchamel épaisse, après refroidissement, faire des bouchons à tremper dans une pâte à beignets puis frire et servir brûlant avec une fondue de tomates et un filet de Savorette.

SAVORETTE SAVEUR BASILIC VERT

D'un beau vert foncé, notre savorette parfumerà vos tartares de poisson, salades estivales, ...et plats de pâtes. Sur une belle assiette blanche, quelques gouttes tirées au pinceau rappelleront la fameuse palette de couleur du peintre citée plus haut.

SAVORETTE SAVEUR FUMEE (arômes de Fumée, note Hêtre)

Une innovation qui vous permet de mariner du poisson cru et d'obtenir un goût subtil, un moelleux et une souplesse des chairs. Vous apprécierez aussi les sardines, maquereaux et anchois marinés selon le même procédé. C'est aussi une aromatisation originale pour volailles rôties, salades aux lardons ou magrets de canards. Quelques goutte dans le siphon avec de la crème pour accompagner un tataki, un poisson cuit à l'unilatéral, un saumon gravlax.....Sur un carpaccio de cabillaud, passez juste le pinceau imbibé de savorette, pour faire briller et donner ce goût de fumoir.

SAVORETTE SAVEUR SAFRAN

Une belle note safranée, pour des Coquilles St Jacques sautées ou en salade, doublée d'un décor original pour une terrine de poissons ou un risotto. Cette huile aromatisée aussi les sauces de moules, viandes blanches et poissons. Note osée pour les desserts : quelques gouttes sur une glace ou un pavé Chocolat / Curry ...

SAVORETTE SAVEUR PIN

Retrouvez toute la saveur de la sève de Pin, rappelant le célèbre bonbon Vosgien. Note discrète et tonique à la fois pour parfumer poissons, viandes blanches, moules « à l'éclade », voire même pâtisseries et sauces desserts.

SAVORETTE SAVEUR PINA COLADA (notes Ananas & Coco)

Exotique à souhait, cette alliance de l'ananas et de la noix de coco va ensoleiller poissons crus, carpaccios, tartares. Et aussi pour vos desserts, en parfumant une crème fouettée pour un capuccino de fruits exotiques par exemple.

SAVORETTE SAVEUR ORANGE SANGUINE

La note finale du canard à l'orange et des sauces bigarades, mais aussi une marinade originale pour perdreaux, jarret de veau, truite et sole. Quelques gouttes sur un carpaccio de viande ou poisson éveilleront les papilles. En pâtisserie : vous pouvez graisser un moule avec cette huile qui développera tout son arôme dans la pâte pendant la cuisson.

SAVORETTE SAVEUR CITRON VERT

Agréable dans un taboulé, pratique pour les marinades de poissons ou coquilles St Jacques car la chair ne cuira pas, comme avec du jus de citron,... brochettes de poissons.

SAVORETTE SAVEUR WOK THAÏ

Huile aromatisante aux saveurs de Basilic Thai, Menthe, Ail et Citron pour des cuissons au wok, planchas et grillades, ainsi que marinades ou « huile de finition ».

SAVORETTE SAVEUR PASSION

Le parfum de plus tropical du moment pour assaisonner de l'entrée au dessert. Par exemple : glacer un carpaccio de mangue, parfumer un tartare se St Jacques....



LES OLIVAIES

Nos huiles d'olive vierges extra saveur truffe, **TUBER** pour la noire, et **TARTUFO** pour la blanche, sont une délicatesse culinaire qui marie l'excellence de l'huile d'olive vierge extra avec l'arôme unique terreux ou soufré de la truffe. Utilisée principalement comme finition, ces huiles apportent une touche sophistiquée aux plats les plus simples. Quelques gouttes suffisent pour transformer une purée de pomme de terre, une salade, un risotto, des pâtes ou même un plat de légumes grillés en une expérience gastronomique. En plus de son goût exquis, elles offrent les bienfaits nutritifs de l'huile d'olive, riche en antioxydants et en acides gras sains, tout en ajoutant la profondeur du goût truffe, souvent considérée comme un trésor culinaire.

2 conditionnements, 25cl en verre et le litre en pet recyclable.



LA MAISON
DES ÉPICES
PAR MAISON SORIPA

Vous saurez presque tout sur nos :

**ÉPICES, BAIES, FLEURS, AROMATES,
MELANGES AROMATIQUES,
ASSAISONNEMENTS ETHNIQUES**

Pour le reste.....Contactez-nous !

Il était une fois ...

La plupart des épices et aromates que nous utilisons chaque jour nous viennent du bout du Monde, et il y a encore quelques siècles, un grand nombre était inconnu de l'Ancien Monde.

La tradition des épices est aussi très ancienne en Chine, où chaque plante possède à la fois une utilisation culinaire et médicinale dont les plus connus sont l'anis étoilé et le gingembre.

Les épices sont moins précieuses au 17^e siècle à cause de la stagnation du marché et de l'arrivée de nouvelles valeurs marchandes.

La cuisine Européenne prend alors un essor important et chaque pays, chaque région élaborent une cuisine typique en fonction des épices disponibles localement grâce aux routes des Epices qui sillonnent le continent.

L'épice la plus utilisée au monde est le Poivre. Il se récoltait à l'origine en Inde près des côtes de Malabar où règne un climat chaud et humide propice à des récoltes abondantes. Maintenant il est présent dans la plupart des pays tropicaux comme l'Indonésie, Sri Lanka, Madagascar et Brésil.

La culture des herbes et leur utilisation ont toujours été des entreprises pacifiques. En revanche, les épices sont à l'origine de bien des bouleversements. Elles ont entraîné la fortune, mais aussi la ruine de nations, et ont déclenché des événements historiques capitaux. Les pays d'Europe, en particulier le Portugal, l'Espagne, les Pays-Bas, la Grande Bretagne et la France, se sont laissés entraîner dans des guerres coloniales, conséquence directe de grands voyages d'exploration à la recherche des précieuses épices qui ont aussi abouti à la découverte des Amériques. Le Nouveau Monde a alors livré ses secrets, dont ceux de nouvelles plantes, et notamment les piments, qui ont largement influencé les cuisines du monde entier en se répandant avec une étonnante rapidité.

Le mot "épices" englobe plusieurs types de produits contenant tous des huiles essentielles ou des substances aromatisantes puissantes. On distingue :

- Feuilles et herbes (Persil, Menthe ...)
- Fleurs, boutons et bourgeons (Girofle, Rose, Câpre, Safran ...)
- Fruits, baies et graines (fenouil, Genièvre, Cardamome, Anis, Coriandre, Moutarde...)
- Ecorces (Cannelle, Macis...)
- Racines et Rhizomes (Gingembre, Curcuma, Céleri...)

De nos jours, les épices ne sont plus exclusivement récoltées dans leur pays d'origine, mais cultivées dans des pays au climat similaire.

Le marché des épices dépend de multiples influences dont : les taux de change et de parité du Dollar, les tensions politiques dans les pays de récolte et aussi les problèmes climatiques, les catastrophes naturelles, et les soins apportés aux cultures.

D'énormes fluctuations en font un produit dont le commerce comporte certains risques : hausse des cours due à des spéculations d'industriels ou groupements de producteurs, différences de qualités et de traitements (tri, séchage, conditionnement, granulométrie), insuffisances des récoltes pour couvrir une année de consommation, effets de mode ponctuels...

Un autre aspect auquel nous nous attachons tout particulièrement est la qualité gustative et esthétique de nos épices. En effet, nous recherchons une qualité toujours au top niveau pour vous fournir un produit au pouvoir aromatique optimum.

Bien souvent, des épices portant le même nom sont bien différentes : notre « Fagara » Poivre de Séchuan Rouge, originaire de Chine centrale est sélectionné tout spécialement pour sa taille, sa couleur, son parfum intense et sa saveur acidulée. Son homonyme vendu par certains négociants asiatiques en France n'a rien à voir (couleur terne, présence abondante de graines noires, coques écrasées et brindilles).

Nous avons mis au point une nouvelle gamme d'épices et mélanges présentée en pot cristal PET de 100, 330 & 1000 ml (matière recyclable) avec une double garantie fraîcheur : une protection anti-UV et une étanchéité parfaite. Le bouchon « flapper » sert aussi de doseur et saupoudreur.

A chacune des étapes : récolte, séchage, tri, stockage et conditionnement, nous contrôlons la qualité des couleurs, arômes et aspects. Cette gamme attractive trouvera sa place aussi bien en cuisine professionnelle qu'en rayon traiteur ou épicerie fine.

Nous vous proposons de partir à la découverte de nouvelles sensations gustatives pour apporter évasion et plaisir sur votre table, et donner le pouvoir à votre imagination.

Ail en Pétales : Sous cette présentation originale, l'ail découpé en fines lamelles se réhydrate plus rapidement que l'ail en semoule ou flocon. Il est surtout utilisé en condiment dans les pays méditerranéens. Il tenait déjà une place de choix dans l'alimentation des ouvriers des pyramides, vers 4500 avant J.-C. L'ail est réputé pour ses propriétés médicinales et l'on croyait jadis qu'il libérait les possédés des esprits malins. Il est facile d'en ajouter dans vos meilleurs plats : salades, gratins, assaisonnement de pâtes, riz et légumes et aussi vinaigrettes et mayonnaises. Les Tunisiens préparent un condiment appelé tabil en pilant un mélange d'ail émincé, de poivre, de piments rouges, de graines de carvi et de coriandre fraîche. Cette pâte rehausse leurs potages et plats mijotés.



Ail Noir : Délicieux, à la saveur presque fruitée, proche de la mélasse et du raisin sec, à la douceur balsamique. La texture fondante et la saveur particulière surnommée "Umami" sont obtenues après une lente caramélisation (réaction de Maillard) à hygrométrie élevée durant plusieurs semaines. Véritable concentré balsamique de saveurs, dépourvu de l'agressivité de l'ail frais : vous pourrez allier l'ail noir aux poissons blancs, aux crustacés, parfumer un gibier, en condiment d'une soupe ou d'un fromage frais ... voire même avec des desserts au chocolat.

Sa couleur unique, son goût et sa texture sont obtenus sans aucun additif. L'Ail noir est produit par fermentation, une technique qui date de plusieurs milliers d'années. L'ail contient des sucres et des acides aminés. Lorsque l'ail subit une fermentation, ces éléments produisent la mélanoidine, une substance de couleur sombre qui est responsable de la couleur de l'ail noir. Nous sommes allés chercher cette merveille en Corée du Sud.

Anis et Badiane : l'anis est l'une des épices les plus anciennes, elle est apparentée à l'aneth, au fenouil, au carvi et au cumin. Originnaire du Moyen-Orient, elle est aujourd'hui cultivée en Russie Méridionale, en Turquie, en Inde et dans de nombreuses régions d'Europe, où elle sert notamment en distillerie. Le célèbre Pastis du Midi en est constitué, ainsi que l'Ouzo en Grèce et le Raki en Turquie. L'anisette, très prisée en Espagne et en Italie se boit nature ou devient un ingrédient culinaire, au même titre que le pastis qui entre dans diverses recettes de poisson, dont le loup flambé au fenouil.

L'Anis étoilé ou Badiane est le fruit du Badanier cultivé en Chine, formé de 8 follicules disposés en étoile, contenant chacun une graine. Ce petit arbre ne commence à porter des fruits qu'au bout de 6 ans, mais il en produit pendant plus d'un siècle. Ses fleurs jaunes donnent naissance à des fruits bruns qui, en mûrissant, prennent la forme d'une étoile dont chaque pointe contient une petite graine brune et luisante, moins aromatique que la cosse elle-même. L'anis étoilé est largement employé par les cuisiniers Chinois et Vietnamiens, et entre dans la composition de la poudre de cinq épices fabriquée en Chine. Un marin Anglais l'aurait rapportée à la fin du XVI^e siècle en Europe, où il n'a jamais joué un très grand rôle en gastronomie. Contenant la même huile essentielle que l'anis, l'anéthol, il a un goût comparable mais un peu plus fort. Il exerce une action stimulante, et entre aussi dans la composition de l'anisette et de l'absinthe.

Pour donner une saveur épicée-sucrée à un poulet ou un canard, placez dans leur cavité abdominale, juste avant de les rôtir ou de les braiser, une étoile de badiane. Pour préparer des Ailerons de Poulet à l'Orientale : placez les ailerons dans une cocotte (4 /pers) et arrosez de xérès sec. Faire mariner 30mn en les retournant de temps en temps. Ajoutez un bouillon de volaille avec un trait de sauce soja, une étoile cassée, assaisonnez et portez à ébullition. Laissez mijoter à couvert 45mn jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Servir en entrée avec du riz basmati au curcuma.

Aromates Typiques Provence : Mélanges inventé par la deuxième génération de passionnés Soripa. Nous cherchions alors un mélange typiquement provençal qui représenterait la garrigue, avec tous ces parfums chauds, ses huiles essentielles et odeurs de terres sèches et arides. Composé de Menthe, basilic, origan, thym, anis vert, ail et lavande, ...nous y sommes ! Comme lorsque vous écrasez par mégarde les arbustes et buissons du maquis et que des odeurs s'en échappent. Pensez à cette belle grillade parsemée de nos aromates, cuite au feu de bois sur un brasero chaleureux. Un peu de fleur de sel à la barrique....mmmm Régalez-vous !

Baies de Passion : Baies de "Passion berries" ou Ruta Chalepensis, originaire d'Ethiopie, appartenant à la famille du poivre de Sechuan et du Timut, apporte une note d'agrumes et fruit de la passion. A utiliser au dernier moment sur un poisson, tarte aux agrumes.....Thés.

Baies de Cannelier : bouton floral du cannelier "Cinnamomum verum", Originnaire de Madagascar, saveur plus suave et moins piquante que celle de l'écorce. Se pique comme un clou de girofle dans des fruits, pièce de viande ou de poisson, et pourquoi pas en infusion et décoction.

Baies Roses : autrefois appelées Poivre Rose jusqu'au moment où le service de la Répression des Fraudes démontra que l'origine que ces baies était différente du Poivre, en effet il s'agit de fruits mûrs d'un arbre originaire d'Amérique du Sud « schinus molle ». La baie rose a un léger goût de résine et les adeptes de la nouvelle cuisine l'apprécient pour son aspect et sa saveur incomparable pour marinades, terrines et sauces. Il est aussi à l'origine des mélanges 5 Poiv's, où il offre un contraste étonnant avec des graines de poivre vert, noir et blanc. L'effet de mode et les aléas climatiques en font un produit cher qui est souvent l'objet de spéculation sur le marché agro-alimentaire.

Cardamome Verte : Fruit ovoïde, comprimé sur 3 faces et groupé en une sorte d'épi. Chaque fruit renferme 6 à 8 graines. Cette épice était déjà connue et appréciée par les Egyptiens de l'Antiquité, puis par les Grecs et les Romains. Parvenue en Europe par les pistes des caravanes, elle demeure, après le safran et la vanille, une des épices les plus chères.

Cette épice possède une saveur piquante aromatique et poivrée, elle entre dans la préparation du curry. Récoltée en Inde, Ceylan, Cambodge et Laos, les racines renferment une féculé analogue à l'Arrow root utilisée dans l'alimentation.

La Cardamome Verte pousse en buisson et donne des petits fruits verts que l'on récolte avant maturité au Guatemala et au Mexique. Cette variété est très différente de celle que l'on trouve sur les marchés asiatiques, son goût est plus franc et moins camphré que la cardamome blanche ou brune.



Les capsules blanches n'existent pas à l'état naturel; elles ont en fait été décolorées. Quant aux brunes, ou fausses cardamomes, elles ne sont qu'une variété moins appréciée des gourmets.

La cardamome verte apporte une note exotique dans les poissons en papillote, le canard à l'orange, les viandes blanches, légumes secs et riz. Pour en libérer tout l'arôme de ces graines, il faut retirer leur capsule verte juste avant de les utiliser, les graines ressemblent alors à celles de la maniguette qui est une proche cousine. Il faut ensuite les griller quelques instants à sec dans une poêle chaude.

Elle s'utilise en Amérique latine dans les sauces, en Allemagne, Russie et Scandinavie dans les pâtisseries, en Inde et au Moyen-Orient on en parfume de très nombreux plats. En France et aux Etats-Unis, son huile essentielle est utilisée en parfumerie. Sa poudre se marie bien avec les salades de fruits, et ses graines avec les poires pochées ou les pommes au four. On obtient également des glaces délicieuses en faisant infuser des gousses de cardamome pilées dans la crème ou le lait chaud.

Cinq Baies (5 Poiv's) : Mélange de Baies inventés il y a une vingtaine d'années avec baies roses, poivre vert, poivre blanc, poivre de Jamaïque et poivre noir. Les formules commercialisées en grande distribution remplacent souvent le poivre blanc assez onéreux par de la graine de coriandre. Existe entier ou concassé mignonnette.

Outre ses qualités aromatiques en cuisine, c'est le produit idéal pour présenter en moulin sur table. Ce dernier doit être robuste équipé d'un solide mécanisme en acier, et d'un corps en verre pour en dévoiler les couleurs. Nous proposons également une version concassée, plus facile d'usage.

Cocktail d'Algues : C'est un mélange très aromatique d'algues récoltées en Bretagne, qui sont lavées, triées et séchées avant d'être réduites en paillettes. Ce mélange se réhydrate facilement dans toutes les préparations humides. Composé de kombu, laitue de mer et dulse. S'utilise en court bouillons, décor d'assiettes de poissons crus, pains aux algues, crème aux algues pour canapés apéritifs. Vous pourrez réaliser des galettes pour accompagner un poisson poché : mélanger des flocons d'avoine avec un jus de citron aux cocktails d'algues, puis frire dans l'huile. Réaliser 1 beurre Breton en ajoutant à un beurre salé en pommade quelques cuillères à soupe de notre algues cocktail, malaxer, c'est prêt !

Curcuma (Safran Bourbon) : Jolie plante vivace à large feuille dont les racines charnues ont une odeur aromatique assez prononcée et une saveur âcre. Certaines espèces sont connues sous le nom de Safran des Indes. Ces racines renferment un principe colorant jaune dénommé curcumine, utilisé dans la composition des currys ou pour parfumer et colorer les moutardes condiments et piccalilli. Il pousse depuis plus de 2000 ans en Inde, Chine et au Moyen-Orient; aujourd'hui il a conquis toutes les régions tropicales du monde. Il aurait fait partie des épices jaunes que les Perses associaient au culte du soleil. Il apporte aux mets une saveur chaude et suave, il est souvent utilisé dans de nombreux plats Indiens végétariens.

Même s'il n'en a pas le parfum subtil et aromatique, le curcuma peut imiter, sans l'égalier, agréablement le safran. Il a un goût plus doux et plus musqué mais sa couleur jaune est plus vive. Pour réaliser un Poulet au Curcuma : faire fondre de l'oignon dans de l'huile puis ajouter de l'ail, incorporer une cuillère de curcuma et faire dorer le poulet en morceaux, ensuite arroser d'un fond de volaille et cuire.

Vous ferez réduire la sauce pour napper du riz basmati en garniture. Le curcuma s'utilise aussi pour les pilafs de riz et poissons, crustacés, légumes dont chou-fleur et pommes de terre.

CURRY : A l'origine, il s'agit de feuilles (kari ou cary) qu'il est désormais difficile de trouver en Europe. Elles viennent d'un arbuste que l'on trouve à l'état sauvage dans le sud de l'Inde et au pied de l'Himalaya. Elles ressemblent à des feuilles de laurier, mais doivent être utilisées fraîches.

Bien que le mot « curry » fasse toujours penser à la cuisine indienne, il a en fait été inventé par les colons britanniques en Inde. Les currys sont des plats de viandes, de poissons ou de légumes accompagnés d'une sauce forte et parfumée, faite à partir d'épices mêlées.

Il n'en existe pas de recette précise, et chacun les prépare en fonction de sa région, de sa caste et du plat. Ils réunissent cependant des épices originaires d'Inde, Indonésie ou Malaisie : piment jaune, coriandre, curcuma, cardamome, fenouil, safran, cumin, ail, moutarde, fenugrec, gingembre, laurier, macis, poivre noir, cannelle, girofle, muscade, nigelle ... Traditionnellement, la matinée d'un chef indien débute par la sélection des différentes épices en fonction du plat principal, puis a leur grillage dans des poêles avant de les moulin. Les Occidentaux connaissent bien les poudres de curry mais, en Orient, elles se présentent souvent sous forme de pâtes car les ingrédients sont frais et non déshydratés. En Europe les currys en pâtes sont souvent des épices déshydratées, du sel et un ajout d'huile.

Il existe une classification selon la force ou les épices dominantes :

- MILD, mélange basique à forte proportion de curcuma et fenugrec, il est bien souvent de qualité médiocre et demande à être retravaillé.

- MEDIUM, plus corsé mais très agréable type Indian ou Bombay.

- HOT, pour les initiés, type Madras. Les currys de la région de Madras, sur la côte est de l'Inde, sont parmi les plus réputés. Le Lassi, une boisson salée à base de yaourt, en apaisera les brûlures. Vous pouvez aussi servir une bière, mais évitez le vin.

En Inde, on trouve aussi 2 autres catégories : Masalchi = Doux, Massala = Corsé.

Les Currys constituent l'ingrédient de base de la cuisine Indienne. Les currys Thaïlandais sont très piquants. Les nouilles orientales ou les salades qui les accompagnent compensent la force des piments. Les poudres de Colombo, les Garam Massala et autre Tandoori font aussi partie de la famille des currys (ou curries).

Les cuisines exotiques Européanisées utilisent ces mélanges avec viandes blanches, poulets et poissons en sauce, mais aussi dans les plats créoles, riz, potages, beignets, sautés de porc, crabes farcis. Ils se marient à merveille avec le riz basmati agrémenté de raisins secs, rondelles de bananes, oignons et petits dés d'ananas. La douceur du curry "Masalchi" vous autorise des mariages avec noix de coco, mangues, menthes, yaourt pour réaliser des desserts originaux.

La MAISON SORIPA vous propose moult recettes. Chacun y trouvera son goût.

Curry Indian : Mélange jaune très aromatique et peu piquant. Se marie facilement avec des coquilles St Jacques, des riz de veau, des topinambours....

Curry Madras : Mélange jaune aromatique et puissant. Il relèvera à merveille votre cuisine.

Black Curry Barbe Noire : Mélange d'épices enrichi en charbon végétal. Les dominantes sont coriandre, cumin, curcuma, piment, cannelle, poivre, cardamome, fenugrec.....nigelle, charbon végétal.



Ce mélange sera parfait pour tous les poissons et viandes blanches. Pour agrémenter vos pains burger et sauces barbecue.

Pink Curry lady Penelope : Très beau curry rose. Dominantes de curcuma, fenugrec, cumin, hibiscus, betterave, rose, badiane, fenouil, cannelle.....A l'usage, sa couleur sera bien rose dans une sauce blanche, dans de l'eau, des blancs en neige et surtout à froid. Quand il mijotera, les pigments naturels de la betterave et de l'hibiscus deviendront orangés.

Mélange idéal pour accompagner poissons et viandes blanches. Réserver lui un excellent accueil pour vos Gravlax de poisson, il apportera alors une superbe couleur framboise.

Curry Red Devil : Curry rouge puissant. Dominantes cumin, curcuma, fenugrec, fenouil, tomate, paprika, nora, piment fort, betterave, gingembre..... Il relèvera les currys de légumes par sa force, et temporisera avec la douceur de la betterave et l'acidité de la tomate. Mélangé à du gros sel pour une cuisson en croute parfaite.

Curry Vert Thai : Joli curry tout droit inspiré de Thaïland où les currys sont frais et puissants. Dominantes curcuma, menthe, basilic, citronnelle, gingembre, ail, oignon, piment, cumin, coriandre..... Il revigorera les volailles et poissons blanc. Dans une marinade lait de coco pour un poisson cru, dans des flans de courgettes il trouvera sa place.

Epices à Colombo : Mélange d'épices à base de coriandre, cumin, fenouil, carvi, laurier et curcuma. Il fait partie de la grande famille des currys aussi appelés mélanges massalas. Les Cinghalais venus travailler aux Antilles au XIX^e siècle y firent connaître leurs traditions culinaires, que les indigènes adoptèrent avec enthousiasme. Baptisés du nom de la capitale du Sri Lanka, les colombos sont des plats mijotés, de porc, poulet, chevreau ou légumes tropicaux, condimentés par cette poudre, parfois allongée de vin blanc, bouillon, lait de coco ou de rhum. Il est plus facile de l'utiliser sous forme de pâte en l'incorporant à de l'ail pilé et de l'huile de sésame. la recette du colombo des Antilles apporte une variante en ajoutant safran, anis et moutarde en poudre au mélange de base: coupez la viande en morceaux, assaisonnez avec de l'ail, du poivre et du sel. Ajoutez la poudre agrémentée des nouveaux ingrédients et laissez mariner avec un jus de citron pendant une heure. Hachez finement de la ciboulette, des oignons, du thym et du persil. Dans une cocotte contenant de l'huile, faire roussir les herbes. Mettre les morceaux de viande, 2 à 3 pommes de terre ou aubergines, faire revenir à feu doux puis remplir d'eau ou de bouillon à mi hauteur et laisser cuire. Servir avec un riz rond ou basmati.

Epices aux 5 parfums : ce doux mélange d'épices comprend coriandre, fenouil, anis, cannelle, girofle et poivre. Il est très utilisé dans la cuisine asiatique pour parfumer les viandes grillées, sauces d'assaisonnement et bouillons. Vous pouvez huiler une volaille et saupoudrer du mélange avant de griller; émincer des filets de bœuf avec oignons et ail pour cuire en wok, assaisonnez avec de la sauce de soja.

Epices Barbecue : Plaisir de cuisiner en plein air, saveurs incomparables des aliments grillés sur les braises, ambiance convivial pour un moment de détente; voici le mélange idéal pour vos grillades et brochettes. Composé de basilic, marjolaine, origan, thym, romarin, laurier, muscade, girofle et poivre. A utiliser en fin de cuisson ou en marinade avec huile d'olive. Pensez également à notre mélange "Aromates typiques Provence", cité plus avant.

Epices Poisson : Mélange d'épices et aromates pour assaisonner les poissons grillés, marinades et jus de cuisson ainsi que sauces chaudes ou froides. Composé de fenouil, romarin, muscade, basilic, thym, laurier, piment doux, sel...Intéressant aussi pour les cuissons vapeur, papillote et court-bouillon.

Epices Rouille : ce mélange d'épices sert à réaliser une sauce typiquement Provençale. Il existe deux méthodes, la traditionnelle qui consiste à piler de la mie de pain ou des pommes de terre avec les épices, un fumet de poisson et de l'huile d'olive, la moderne où l'on ajoute à une mayonnaise les épices, l'huile d'olive et un jus de citron. C'est l'accompagnement idéal des soupes de poissons et Bouillabaisse. Vous pouvez réaliser un "Rougail Créole" avec tomates, oignons, aubergines, pour servir avec du poisson ou de la viande grillée. Peut aussi corser sauces Chili, riz, ragoûts, marinades.

Fenugrec : Le nom latin de cette plante annuelle robuste signifie « foin grec ». Originare de l'ouest de l'Asie, le fenugrec est cependant cultivé depuis très longtemps dans tout le bassin méditerranéen. Cette épice, indissociable de la cuisine indienne, entre en forte proportions dans les currys. Il en apporte la couleur et la saveur douce sans aucun piquant. Les Egyptiens de l'Antiquité préparaient avec ces graines pilées un onguent dont ils s'enduisaient le corps pour faire tomber la fièvre. En cuisine, il est conseillé de griller les graines afin d'éliminer leur goût amer, mais pas trop car elles prendraient alors une saveur désagréable. Dans certaines régions d'Afrique, les graines mises à tremper, se consomment en légumes. Germées, elles agrémentent les salades vertes, auxquelles elles donnent un croquant et une saveur légèrement âcre. On retrouve le fenugrec dans tous les currys indiens, pains égyptiens et éthiopiens, mélanges d'épices berbères, ragoûts et enrobage de mets frits.

Pour préparer des pommes de terre au fenugrec : cuire les pommes dans l'eau salée, égouttez et séchez. Chauffer du beurre dans une grande casserole, ajoutez les pommes de terre et le fenugrec que vous aurez préalablement griller et pilé, ajouter une pincée de poivre Jamaïque concassé et rissoler à feu doux. Saupoudrer d'un curry Indian ou Madras. Servir en accompagnement de plats en sauces avec quelques tranches de poire ou de mangue.

Fèves de Cacao (torréfiées) : fruits du cacaotier ou cacaoyer cultivé principalement en Afrique Centrale, Amérique du Sud et en Inde, les fèves sont extraites des cabosses. Après la récolte, les cabosses sont mise à fermenter afin que leur amertume cède peu à peu la place au parfum. Son nom botanique « Theobroma » signifie aliment divin, et rares sont ceux qui lui contesteraient ce titre.

Lorsque Hernán Cortés s'empara du Mexique en 1519, les Aztèques préparaient déjà avec la fève de cet arbre une bouillie de maïs et une boisson. Son goût est neutre : ni salé ni sucré, ce qui permet de l'utiliser en cuisine en marinades, pour des sauces au vin. On peut concasser les fèves qui s'ajouteront à la cuisson du coq au vin, daube et gibier. Les recettes de "grand-mère" du début du siècle utilisaient un carré de chocolat noir pour lier et affiner le goût des sauces et fonds. En confiserie : vous pourrez faire un mélange avec des amandes et noisettes et les incorporer dans un caramel pour faire une sorte de nougatine.

Fèves de Tonka : Une saveur chaude pour vos desserts. Graines du Coumarona, cousines de l'ingrédient principal du célèbre extrait « Bitter » originaire du Venezuela : l'Angostura. Cette fève apporte une saveur amère et un parfum chaud rappelant la vanille. Il faut la torréfier à la poêle pour atténuer une bonne partie de son amertume, l'utiliser en très faible quantité et concasser, ou raper les fèves. Laissez infuser pour parfumer une crème anglaise, une glace, une compote ou une confiture. On peut aussi préparer une décoction avec du rhum pour tremper des génoises ou donner une note de caractère à un cocktail exotique.

Garam Massala : Ce mélange traditionnel légèrement piquant tire ses origines du port de Bombay qui est une plateforme importante dans l'exportation des épices. Composé de coriandre, cumin, gingembre, cannelle, muscade, poivre, aromates. Feu d'artifice olfactif qui vous fera découvrir des saveurs étourdissantes qui envoûteront vos plats en sauces, salades, et grillades. Idéal pour les viandes blanches ou poissons avec de l'ail et du citron cuit en Tandoori (four indien); pour assaisonner du riz basmati avec un trait de lait de coco; salades exotiques "gado-gado" avec crudités, coco râpé, pâte d'arachide et un peu de citronnelle; panaché de légumes avec haricots verts, oignons, tomates, poudre de piment doux fumé arrosée de beurre fondu. le « massala » est une variante originaire de l'île de la Réunion qui contient moutarde et fenugrec en plus du mélange de base. Il est utilisé pour des viandes mijotées avec tomate, piment, oignon et ail et servi avec du riz pilaf.

Gingembre Cristallisé en Pépites: Le gingembre, tubercule d'une jolie plante à fleurs, est très largement utilisé dans les cuisines asiatiques, au même titre que le sel. Bien qu'il soit cultivé en Asie tropicale depuis plus de trois mille ans, son origine exacte demeure inconnue. On le connaissait au Moyen-Orient et dans le sud de l'Europe bien avant l'époque des Romains. Les Portugais l'introduisirent en Afrique, les Espagnols aux Antilles. Au XVI^e siècle, ces derniers contrôlaient un florissant commerce de gingembre entre la Jamaïque et le continent européen. D'une franche saveur, fraîche et épicée, le gingembre est apprécié dans les plats tant sucrés que salés, mais ce sont les Orientaux qui exploitent au mieux toutes ses possibilités. Il se présente sous plusieurs formes : frais, séché, au vinaigre, confit ou cristallisé. Les Chinois le préfèrent frais ou confit, tant pour son goût que pour sa texture. Haché, pilé ou coupé en julienne, il assaisonne d'innombrables plats de viande, de poisson et de légumes.

Nous avons sélectionné un gingembre cristallisé (confit au sucre) qui pousse aux bords des lacs d'Asie qui est tendre et croquant, de couleur brun clair et d'une saveur aromatique légèrement piquante. Vous pourrez l'utiliser comme condiments dans des sauces, dans les cuissons des volailles. Ces pépites sont des cubes de petites tailles (environ 6mm) qui agrémenteront vos desserts en garnissant des boules de glace vanille, salades de fruits, crèmes Anglaises ou flans.

Le gingembre en poudre intervient dans de multiples mélanges d'épices et fonds de sauces. Il apporte une note fraîche aux fruits de mer, relève la saveur des mets un peu lourds, et allège les viandes grasses comme le canard et le porc. Dans les marinades, il se marie bien avec les agrumes, l'ail, la sauce soja et les oignons. Il s'allie aussi délicieusement avec la rhubarbe et les pommes cuites au four.

Graines de Paradis (Maniguette de Guinée) : c'est une petite graine brune qui ressemble à la graine de la Cardamome verte. Son nom évocateur lui vient de certaines peuplades qui la considéraient euphorisante... Son parfum rappelle la noix de coco quand vous la broyer au moulin, son goût est assez piquant et reste en bouche. Pour vos marinades de gibier ou comme poivre en moulin de table.

Macis : Le Macis et la Noix de Muscade sont mentionnés dès le 1^{er} siècle avant J.-C.; Plinius l'Ancien décrit à cette époque un arbre portant une noix qui a deux parfums différents. Macis et Muscade sont deux épices bien distinctes.

Le Macis constitue la partie charnue entre le brou et la noix de muscade, de couleur rouge écarlate quand il est frais, il devient jaune-orangé en séchant. C'est en fait la fleur de la muscade qui devient écorce.

Il possède une saveur plus fine que la noix de muscade, son goût est plus amer et son parfum rappelle la cannelle et le poivre, utilisé dans les condiments, moutardes fines, marinades, sauces et mélanges d'épices. Il peut avantageusement remplacer la muscade dans purées, gratins, boulettes de viandes, farces de volaille. Mais il participe aussi à des mariages réussis dans les gâteaux, entremets, desserts et soufflés. Pour agrémenter une pâtisserie d'une sauce citronnée au macis : chauffez doucement du miel d'acacia avec une pincée de sel, délayez de la fécule de maïs avec un jus de citron et de l'eau et incorporez au miel, portez à ébullition jusqu'à épaississement. Hors feu, ajoutez des zestes de citron, du beurre et du macis. Avant de servir, vous pourrez ajouter un filet de rhum.

Menthe douce : Les multiples espèces de menthe parfument aussi bien les plats sucrés que salés, et elles figurent toutes en bonne place dans de nombreuses recettes. Il existe plus de 600 espèces et sous-espèces connues de menthe, presque toutes avec des parfums différents.

La menthe douce est une plante aromatique très odorante qui permet d'aromatiser salade de concombres et tomates, taboulés, viande d'agneau grillée, sauces au yaourt, les farces pour légumes tels qu'aubergines, poivrons et tomates. Sa saveur pénétrante et camphrée originaire d'Egypte et du Maroc donne une sensation de fraîcheur dans les sauces et cocktails.

Moutarde en graines Blanches, Noires, Brunes: Son nom vient du latin « mustum ardens », qui signifie « moût brûlant ». Les anciens Romains mélangeaient en effet les graines de moutarde moulues à du jus de raisin non fermenté (du moût, comme pour la Moutarde Violette). Toutes les Moutardes proviennent de trois espèces : Moutarde Noire « brassica nigra », Moutarde Brune (aussi appelée jaune ou blonde) « brassica juncea » et Moutarde Blanche « brassica alba ». Les moutardes brunes et noires sont particulièrement parfumées; la noire est très appréciée des Indiens pour le goût spécifique qu'elle donne à leurs plats. La moutarde blanche dont les graines sont d'un jaune pâle est beaucoup moins piquante, très utilisée en Amérique du Nord dans la fabrication de la moutarde, cependant elle n'entre jamais dans la composition de la Moutarde de Dijon.

Légèrement piquante, vous pouvez employer la moutarde en graine comme le poivre pour sauce steak, farce de volaille, décor de fromages frais. Epice originale pour agrémenter les viandes blanches, salades, pâtes fraîches, tourtes et quiches. En Angleterre, on associe les pousses de cresson avec les pousses de moutarde en une salade croquante et légèrement poivrée. Les graines germent rapidement et sont consommables au bout de 2 semaines. Vous pouvez aussi piler les graines de moutarde pour en obtenir une sorte de farine, pour corser des plats en sauces en fin de cuisson, ou délayer avec un jus de cuisson.

Nigelle : issue d'une variété d'oignon sauvage récolté en Turquie, goût légèrement piquant souvent confondu avec le cumin noir. Elle est utilisée dans la cuisine Méditerranéenne comme épice et surnommée "toute épice". Aussi utilisée en Norvège dans les harengs et anchois en saumure. Son arôme particulier en fait un ingrédient recherché dans les currys et tandoori en Inde, elle remplace souvent le poivre une fois réduite en poudre. Comme pour le sésame et le pavot bleu, vous pourrez décorer pains et biscuits. Assaisonnement original du riz basmati avec un mélange de poudre de piment doux fumé, gingembre, cardamome, cannelle et coriandre. Si vous remplacez le poivre par de la nigelle, vous donnerez aux plats occidentaux un goût un peu plus épicé et plus amer. Pour mieux libérer leur arôme, grillez les graines dans une poêle sèche.



Parfumez-en des légumes revenus au beurre : elle leur apportera une saveur exotique et une agréable consistance croustillante. Vous pouvez aussi frotter avec quelques graines une viande à griller ou à frire. Pour réaliser une salade de concombre épicée : mettez les dés de concombre dans un saladier et assaisonnez-les. Ajoutez du yaourt, nigelle et menthe fraîche ciselée.

Noix de Muscade : Nous avons sélectionné ces noix d'Indonésie pour leur taille et leur pouvoir aromatique. Une fois râpées, vous relèverez le goût des purées, ragoûts et de certains desserts. La noix se conserve bien mieux que la poudre, s'utilise en morceaux pour les marinades, râpées pour les plats de pommes de terre, omelettes, soufflés, gratins, sauces béchamel et soupes à l'oignon. La chaleur atténuant le goût de la noix de muscade, ajoutez là fraîchement râpée en fin de cuisson. Son arôme se marie avec les fruits cuits au four ou en compote, les crèmes desserts, lait de poule, punchs, sauces, notamment à l'oignon et aux pains, pâtes, légumes, surtout les épinards.

Pavot Bleu : Il s'agit en fait de la graine du pavot à opium, dont le nom botanique signifie « porteur de sommeil ». Originaire du Moyen-Orient, cette plante de haute taille a de belles fleurs roses, blanches ou lilas. Ses minuscules graines, bien croquantes, ont un goût de noix. L'épice se compose de graines mures, alors que les dérivés médicinaux -opium, morphine, codéine- proviennent de la sève des capsules immatures. Dans le Nord de l'Europe, au Moyen-Orient, en Inde et dans certaines régions d'Amérique du Nord, les graines parfument souvent les plats mijotés ou cuits au four (Tandoori). Les graines bleu-gris sont les plus communes en Europe. L'huile d'Œillette est tirée de ces graines par première pression à froid. En grillant légèrement les graines, vous libérez leur parfum.

La graine de pavot bleu est l'allié des feuilletés, des granolas, des puddings.....Astuces, enrober un chèvre frais de petites graines de pavot, un trait de miel, le tout sur une bonne tranche de pain de campagne grillé...une entrée simple mais toujours appréciée.

Piment Doux Fumé : cet aromate a une longue histoire. L'arbuste originaire du Mexique, fut introduit par les Espagnols dans leur pays et au Maroc, et de là, prit le chemin de la Hongrie, où il s'adapta et devint au XIX^è siècle un ingrédient essentiel de la cuisine locale. Ce piment charnu est souvent presque aussi long que large et, comme les autres représentants de cette vaste famille, il est riche en vitamine C. Originaire d'Espagne cette poudre de piment fumé est obtenue par le séchage au dessus d'un feu de bois de piment doux aussi appelé paprika. Son goût très particulier inspire toutes les cuisines latines. On le retrouve dans les plats Tex-Mex type Chili con carne, Brésiliens sous forme de pâte, Espagnols ou Portugais dans les Chorizos et Jambons Crus, et dans la cuisine Juive Orientale en Shug. Vous pourrez parfumer légumes, viandes et poissons en saupoudrage. Le goût fumé apportera de la puissance et de la profondeur.

Poivre à Queue : (faux poivre) Les baies immatures du « Piper Cubeba » ou Poivre Cubèbe, sont originaires des îles indonésiennes, et plus spécialement de Java. Cette épice très répandue jusqu'au XVII^è siècle est de nos jours pratiquement introuvable en Occident. Destinée à l'origine à des fins médicinales, notamment pour traiter les problèmes respiratoires, elle était largement utilisée en Orient avant que les négociants Arabes ne l'introduise en Europe. Elle donne à la cuisine indonésienne un goût bien particulier, plus proche du piment Jamaïque, de la menthe et de la sauge que du poivre

traditionnel. Il est souvent ajouté à des mélanges comme le ras el hanout dans la cuisine d'Afrique du Nord. Il n'est pas piquant du tout ce qui lui donne la possibilité d'être "mis à toute les sauces". Essayez donc tout simplement un steak sauce poivre, en réhydratant les graines 30 mn avant de les utiliser.

Poivre de Voatsiperifery : (faux poivre) "Piper Borbonense" poivre sauvage originaire de Madagascar, son nom provient du malgache "voa", qui signifie fruit, et de "stiperifery" la liane "borbonense" en malagasy. Il pousse dans le sud de l'île de Madagascar, sur des lianes qui poussent elles-mêmes au sommet de grands arbres mesurant jusqu'à 20 mètres de haut. Il est récolté à la main et grimant au sommet des arbres. il a le même aspect que le poivre de Cubèbe, ou poivre à queue, mais les grains sont plus petits avec une queue plus longue, et beaucoup plus parfumé.

Poivre/Piment de la Jamaïque : (faux poivre) dénommé aussi piment de la Jamaïque ou du Mexique. Bien qu'il soit originaire du Nouveau Monde et inconnu ailleurs jusqu'à ce que les Espagnols l'introduisent en Europe au XVI^è siècle, le piment de la Jamaïque est aujourd'hui connu par les gastronomes du monde entier. L'arbre, le myrte-piment, est gracieux et très aromatique, il porte des baies de la taille de gros grains de poivre. On les récolte encore vertes, et on les sèche au soleil, qui les rend brunes et comestibles. Cette épice doit à son goût légèrement poivré, qui rappelle celui d'un mélange de noix de muscade, cannelle et clou de girofle, son nom américain de « toute épice ». Aux Caraïbes, les indiens Arawaks et les tribus indigènes connaissaient déjà ce piment, ainsi que les Mayas et les Aztèques qui lui attribuaient de nombreuses vertus curatives. Pour préparer des Crevettes au Piment de Jamaïque : dans une grande casserole, mélangez de la bière blonde, une pincée de sel et une cuillère de baies de piment Jamaïque concassés, portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter 5 mn. Hors du feu, ajoutez des grosses crevettes cuites, laissez-les mariner jusqu'à ce que le liquide ait refroidi. Egouttez les et servez les en amuse-gueule ou en entrée avec un coulis de tomates ou une vinaigrette au citron et gingembre.

Poivre de Séchuan Rouge et Vert - Fagara : (faux poivres) D'origine Chinoise, il a un goût très particulier prisé par les grands chefs Français. Il n'a en fait aucun lien de parenté botanique avec le poivre, c'est le fruit séché d'une variété chinoise de frêne épineux. Aussi appelé Fagara ou poivre de Sichuan, ces baies ont un arôme épicé avec une note boisée et un goût piquant. En forme de petite coque ouverte en deux, son goût rappelle celui de certains currys fruités. Quand le fagara n'est pas à maturité, il est vert et donne un gout de citron et citron vert très frais, quand il muri, il est d'une belle couleur mauve cramoisi et donne une sensation d'effervescence sur la langue, une fraîcheur acidulée qui reste longtemps en bouche. Nous avons sélectionné une variété qui se récolte dans la région originaire de Szechueng. Il s'utilise entier en marinade et terrines, ou en moulin sur poissons crus, viandes blanches et gibiers. Avant de les utiliser dans vos plats mijotés, grillez les grains dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils fument puis broyez les. Vert ou Rouge, à vous de choisir !...

Poivre Timut : (faux poivre) nommé aussi baie de Timur, faux poivre du Népal, poivre pamplemousse, "Xanthoxylum piperitum", variété cousine de celle du Sechuan. Son gout est proche du pamplemousse et de la bergamote, idéal avec les poissons, viandes blanches, mais aussi dans les desserts et chocolats. Origine Népal et Chine. Une petite astuce, pour les amateurs de Gin Tonic, faites macérer quelques baies dans votre Gin, avant d'ajouter le tonic.....vous vous en souviendrez !



Poivres Vert, Noir, Blanc : (vrais poivres) Ingrédient culinaire inestimable, le poivre est considéré à juste titre, comme le roi des épices. Ce fruit de la plante *Piper Nigrum* tient une grande place dans toutes les cuisines du monde. L'Inde en est le principal producteur, mais il est aussi cultivé en Indonésie, en Malaisie et au Brésil. Sa production représente un quart du commerce mondial des épices et l'Amérique en est le plus gros importateur. Il est mentionné dès le IV^e siècle avant J.-C., notamment en sanskrit, sous le nom de pippali. Il devient très tôt, comme le sel, une épice précieuse, et la forte demande des Romains de l'Antiquité lui conféra encore davantage de valeur. Les commerçants arabes en profitèrent, et parmi eux certains épiciers firent de très gros profits : ils le falsifiaient en y ajoutant des baies de genièvre, beaucoup moins coûteuse. Il fût même un temps où il valait son poids en or. Il a joué un rôle capital dans la recherche par les Européens des routes maritimes vers l'Est, et en cela, il est intervenu sur le cours de l'histoire. Pendant des siècles, cette quête du poivre a dominé le commerce des épices, et sans elle les empires coloniaux des temps modernes n'auraient peut-être jamais existé. Depuis, la petite baie au passé glorieux aurait pu tomber dans l'oubli mais, pour les cuisiniers, elle reste une épice indispensable.

Le poivre est originaire des forêts équatoriales de l'Inde, et les baies provenant de la côte de Malabar sont les plus réputées. Cette plante grimpante vivace devient adulte au bout de huit ans environ et, dans de bonnes conditions, elle peut donner des fruits pendant 20 ans.

Le poivre vert est récolté avant maturité; il a un arôme doux et fruité.

Quand il a séché au soleil, il prend le nom de poivre noir. Les baies sont cueillies à peine rouge et sont mises à fermenter avant le séchage. La coque se durcit et devient noir, c'est elle qui donne le piquant et l'arôme caractéristique du poivre noir.

Le poivre blanc est au contraire cueilli très mur, quand il est devenu rouge. Il est ensuite mis à tremper dans l'eau salée et débarrassé de son enveloppe pour en sortir les baies blanches. Il présente l'avantage de ne pas colorer de points noirs les sauces délicates.

Le poivre blanc est obtenu en laissant tremper plusieurs jours les baies pour le décortiquer. Il est alors trié puis séché. Ainsi le fruit devient graine. Il est ensuite relavé, pour le débarrasser de ses différentes enveloppes. Cette opération est appelée « Double Wash », c'est le traitement le plus fastidieux, mais le plus écologique. Son goût est très fin et beaucoup moins puissant que le classique poivre noir. D'autres importateurs mettent sur le marché des poivres extra blanc qui sont lavés au chlore puis traités chimiquement en enrobant le poivre d'une substance blanche; on le reconnaît facilement car il est trop blanc et on ne voit plus les traces brunes du pédoncule.

Nos poivres d'Origine :

Poivre noir **Sarawak**; noir **Tellicherry**; noir **Lampong**; noir **Malabar**; noir **Kampot**, noir **Namboh....**

Poivre blanc **Viet Nam**, blanc **Penja**, blanc **Sarawak**,

Le poivre rouge mûri sur l'arbre est très rare hors de son pays d'origine, mis frais en saumure, ne pas confondre avec la baie rose qui n'a rien à voir.

Le Romain Apicius, auteur présumé d'un des premiers livres de cuisine, recommandait l'usage du poivre dans les aliments bouillis, un peu tristes, afin de les égayer, mais aussi dans certains plats sucrés, pour en corser le goût. De fait, il entre encore dans plusieurs préparations à base de fruits, notamment de poires et de fraises. Un peu de poivre vert parfumerait une mayonnaise accompagnant des fruits de mer ou une salade à base d'œufs, et une sauce à base de crème servie avec une viande poêlée, magret de canard, ou veau.

Le poivre blanc plus brûlant que le noir, est cependant moins aromatique, il aura la préférence des sauces fines et des présentations en moulin.

Quatre épices : D'origine Africaine, cette composition contient cannelle, muscade, poivre et girofle. En Orient on y ajoute aussi du piment, gingembre et laurier. Il sert notamment à aromatiser les charcuteries et plats mijotés.

Ras el Hanout rouge : Mélange d'épices originaire d'Afrique du Nord à base de cumin, paprika, menthe, curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, piment, romarin et origan. Son nom signifie « toit de la boutique » soit le meilleur des mélanges. Ce condiment très parfumé relève le riz, le couscous, les tajines, ces délicieux ragoûts de la cuisine tunisienne ou marocaine. Certains ajoutent des boutons de rose concassés et de la cannelle.

Ras el Hanout jaune : Mélange plus doux que le rouge. Pas de paprika, ni de piment fort.

Safran : Pour obtenir 1 Kg de safran pur en stigmates, il faut plus de 160.000 fleurs de « *crocus sativus* », dont chacun des trois stigmates est cueilli à la main. Voilà pourquoi cette épice est la plus chère du monde. Le safran aurait été utilisé en cuisine dès le X^e siècle avant J.-C., au temps du roi Salomon. Les marchands phéniciens l'appréciaient beaucoup et en emportaient dans tous leurs déplacements. Sa terre d'origine serait le bassin méditerranéen. Selon certaines sources, ce serait précisément les Phéniciens qui auraient introduit cette épice dans la péninsule ibérique puis, plus tard, en Cornouailles, où ils l'échangeaient contre de l'étain. Le safran, à la saveur piquante et d'un beau jaune orangé, est indispensable à la préparation de certains plats comme la bouillabaisse ou la paella et, en Scandinavie, les biscuits au safran font toujours partie du repas de Noël. Il entre dans la fabrication de liqueurs, la célèbre Chartreuse notamment. Il ne faut pas confondre le crocus avec le safran des prés « *Colchicum Autumnale* » qui lui ressemble, mais qui est très vénéneux.

La seule fleur produisant la Safran se dénomme « *Crocus Sativus* », il se présente sous la forme de 3 stigmates dentelés au sommet, d'un rouge velouté éclatant et retenus par un long style jaune (qui est parfois vendu frauduleusement teinté pour du safran pur), entouré d'étamines elles-mêmes saupoudrées de pollen. Les pétales de ce crocus sont mauves.

La récolte se fait en automne par des ouvrières qualifiées (pour leurs habileté et rapidité). 160.000 fleurs sont nécessaires à l'obtention d'1 kilo de Safran Pur. D'où son prix élevé qui lui vaut le surnom "Or Végétal".

Cette précieuse épice est aussi la plus falsifiée, aussi bien en Europe où certains pays font preuve d'un laxisme alarmant quant aux contrôles que dans les pays de récolte. La soif du profit amène toujours des épiciers importateurs et/ou triturateurs à proposer à la vente (aux professionnels et aux particuliers) des mélanges, des épices teintées, des dérivés de Curcuma, etc ... La fraude la plus courante consiste à exposer le safran dans une dissolution de sucre ou de sulfate de soude, s'ensuivent ensuite une osmose et un gain pouvant atteindre 50% du produit noble. Sachez que les appellations abusives se Safran d'Allemagne ou Safran Bâtard concernent le carthame, plante du Moyen Orient, et que le Safran des Indes, Bourbon ou de la Réunion n'est autre que le curcuma long.

Le véritable Safran est exclusivement issu du *Crocus Sativus*, il doit être pur. Nous avons choisi de vous proposer un safran Iranien sous forme de poudre ou de pistils.

Parmi ses principaux constituants sont :

• la Crocine qui apporte le pouvoir colorant. Les laboratoires d'analyses spécialisés peuvent quantifier ce pouvoir.

• la Picrocrosine qui apporte cette saveur amère très particulière et caractéristique du Safran.

• les Huiles essentielles dont le safranal utilisé en pharmacie comme sédatif et tonique.

La poudre de notre safran est obtenue par cryobroyage, c'est à dire à très basse température, pour éviter toute perte aromatique, la couleur moins rouge signifie qu'un maximum de parfum est encore présent dans le Safran car il n'a pas été chauffé. Une belle couleur rouge brique uniforme n'est en aucun cas la preuve d'un safran pur, au contraire il risque d'avoir un faible pouvoir colorant et un arôme d'herbes sèches. Ses pouvoirs médicinaux sont multiples et reconnus depuis le début de la civilisation : remontant antispasmodique et aphrodisiaque, bactéricide, antiviral et susceptibles d'agir sur l'artériosclérose et certains cancers.

De nos jours, il est d'avantage reconnu dans le domaine de l'Art Culinaire car l'industrie aromatique n'a pas encore réussi à créer un clone valable de cette épice.

Bon marché, pour colorer des plats cuisinés ou du riz, il est préférable d'utiliser notre mélange SAFRIPA du Curcuma en poudre que l'on appelle aussi Safran Bourbon. Il apportera une belle couleur jaune et une légère saveur âcre.

Dans le curry, il est irremplaçable et se joint intimement au piment, au curcuma, au poivre blanc, au fenugrec, au clou de girofle et à la muscade (parmi bien d'autres encore). La Bouillabaisse souffrirait trop de son absence, la Bourride aussi. La Paella, les soupes de coquillages, les sauces Américaines et les tripoux ne s'en relèveraient pas.

Sésames Blanc, d'Or, Noir : L'origine exacte du sésame prête à discussion. Pour certains, il viendrait d'Afrique, pour d'autres, d'Inde; en Chine, où il est connu et utilisé depuis deux mille ans environ, il est encore considéré comme une épice étrangère. Cette plante annuelle de haute taille porte des feuilles ovales vert clair, aux nervures profondes, et des fleurs blanches ou roses. Il en existe plusieurs variétés -blanche, brune ou dorée, et noire-, dont les capsules, une fois mûres, éclatent et laissent échapper les graines. Bien que petites, elles sont très riches : elles contiennent en effet 50% d'une huile qui est extraite pour donner une huile extra vierge (Europe) ou torréfiée (Chine) d'une saveur très fine pour assaisonnements. Leur goût de noisette est apprécié dans plusieurs pays, et il aromatise des préparations aussi bien salées que sucrées. Vous rehaussez le goût un peu fade des graines en les faisant griller à sec avant de les utiliser. Décorez en des plats parfumés à l'huile de sésame. Vous pouvez cuire à la vapeur des légumes, des haricots verts par exemple, en les gardant très croquants; faites les ensuite revenir dans un peu d'huile de sésame, et parsemez-les de graines grillées.

Le Sésame blanc, le doré (ou d'or) et le noir sont trois variétés différentes. Origines : Blanc du Nicaragua, Doré de Turquie, Noir de Chine. Avec les graines on prépare au Moyen Orient une sorte de nougat "Halva" avec caramel et amandes. Le "Hoummos" Libanais en est constitué : purée de pois chiche, ail et huile d'olive, sésame, jus de citron et poudre de piment doux. Le tahina ou tahini (Pâte de Sésame de Macédoine) est une pâte épaisse faite de graines de sésame moulues, il condimente les sauces qui accompagnent les brochettes et les galettes de pain au Moyen-Orient; il parfume aussi les préparations de légumes et de fruits.

Vanille Bourbon : Gousses séchées d'une plante grimpante originaire du Mexique, c'est la seule épice appartenant à la famille botanique des orchidées. Les Aztèques connaissaient cette longue liane accrochée aux arbres et utilisaient son fruit pour parfumer leurs préparations à base de cacao. Cueillies vertes, avant maturité, afin d'éviter que leurs graines ne s'en échappent, les gousses subissent divers traitements avant de virer au brun que nous connaissons, la vanilline naturelle (à ne pas confondre avec la vanilline de synthèse moins coûteuse et beaucoup moins subtile souvent utilisée par les fraudeurs) sous forme de cristaux incolores donne cette saveur puissante. La Vanille possède un parfum chaud et pénétrant surtout utilisé en dessert et en pâtisserie, mais aussi dans quelques plats salés : soupes de moules, volailles rôties, nage de crustacés, gousse en guise de brochette pour filet de mérrou, sauce ail, vanille pour gambas grillées. L'une des meilleures vanilles est celle dénommée "Bourbon" d'origine Réunion ou Madagascar, pas trop sèche et très parfumée.

La vanille est indispensable dans la plupart des plats sucrés, à tel point que l'on peut faire un parallèle entre son rôle dans les entremets ou les desserts et celui du sel dans la cuisine. C'est le parfum le plus demandé dans les crèmes glacées. Pour obtenir un arôme maximal d'une gousse : il faut l'ouvrir en deux et la laisser infuser avec départ à froid dans le lait qui servira à la préparation du dessert. La gousse peut alors être récupérée et, après rinçage, et séchage, elle servira de support à des brochettes de fruits, de poissons, ou bien en infusion dans du rhum arrangé.

Quand la gousse est "givrée", ce sont des cristaux de vanilline qui se forment généralement sur la partie inférieure, cet aspect est apprécié par certains chefs bien qu'il s'agisse d'une gousse moins parfumée et plus sèche. Ce phénomène ne se produit que durant quelques semaines en Février, et s'apparente plus à une dégradation qu'à une bonification de la gousse. L'arôme de la vanille se trouve ainsi à l'extérieur, et plus à l'intérieur. Prenez-vous un paquet de café en grains, qui sent bon le café, ou au contraire un paquet de café fermé hermétiquement qui ne sent rien ?.....

Nous vous proposons, selon disponibilité, la Vanille Bourbon sous plusieurs formes : 10 gousses, 25 gousses, 50 gousses, 250g et kilo. Il peut parfois arriver que nous ayons d'autres origines, comme de l'Ouganda, de la Papouasie.....de la Tahiti, à vous faire découvrir selon arrivages.



MIX : les assaisonnements ethniques

Evolution moderne des mélanges d'épices, nos assaisonnements "MIX" présentent l'avantage d'être riches en saveurs car ils sont composés d'épices, d'extraits d'épices, d'ingrédients aromatiques typiques pour garder l'authenticité du goût de leur pays d'origine. Nos autres mélanges aromatiques sont composés d'épices et d'aromates.

L'exotisme à portée de piano, inutile de respecter à la lettre les recettes d'origines pour se faire plaisir. Nos mix trouvent leur place dans toutes sortes de recettes qu'il suffit de personnaliser à l'aide d'une dose de notre mélange : plats cuisinés, émincés, ragoûts (blanquette, daube, pot au feu...), viandes hachées, beignets, saucisses, volailles, panures de foie gras, riz, pâtes, écrasée de pommes de terre ou de légumes, légumes braisés, sauces chaudes ou froides, assaisonnements cocktails, enrobages de fromages frais... voire même cocktails et infusions.

A vous de trouver la méthode qui vous convient : saupoudrage, marinade, base de sauce, déglçage, aromatisation de chair, assaisonnement de riz...ou simplement malaxé avec du beurre pour faire de l'enrobage, ou accompagner une planche de charcuteries.

MIX MERGUEZ - Assaisonnement pour farces et gratins de viandes et légumes

C'est l'un des mix les plus en vogue car son usage ne se limite pas aux célèbres saucisses d'origine Berbère, mais il s'avère précieux pour toutes les farces de viandes (boulettes, moussakas, tourtes, etc...). Il apporte des notes d'épices typiques avec une belle couleur. Dosage indicatif : 70 à 80 g/Kg. Quelques morceaux de lotte panés dans le mix Merguez, puis saisis dans le beurre ou de l'huile d'olive, accompagné de légumes croquants et d'une sauce à l'ail, feront un bel aïoli revisité.

MIX TAJINE - Assaisonnement doux et frais

Le « tajine » vient du nom de la marmite traditionnelle marocaine en terre cuite vernissée, dotée d'un couvercle conique dans lequel cuisent viandes et légumes à l'étouffée sans aucune matière grasse. Le mélange est très aromatique avec cannelle et cumin, et apporte une note fraîche grâce à la menthe. Ce mix est idéal pour braiser de l'agneau, enrober des brochettes de volaille avant cuisson, donner un peu de pep's aux farces de légumes...

MIX PLANCHA - Assaisonnement pour cuisson sur plaque chaude. Un des derniers nés de nos mélanges aromatiques donne de la couleur et du piquant aux grillades sur plaque en fonte. Idéal pour confectionner une marinade : il suffit d'ajouter aux épices de l'huile d'olive ou du lait de coco. S'utilise aussi directement en saupoudrant avant cuisson : viandes, poissons, crustacés, légumes (15 à 30g par Kg).

MIX THAÏ MANAW- Assaisonnement aux 10 épices

Ce mélange fin et relevé est à base d'épices traditionnelles thaïlandaises pour un goût authentique, dont piment, cumin, oignon, poivre, citron noir, coriandre, gingembre, citronnelle..... Il suffit de saupoudrer sur tous types de viande ou de poisson (12 à 15g par Kg), incorporer dans des sauces, dans du riz cuit, en déglçage de crevettes sautées.

MIX BAYOU CAJUN - Assaisonnement aux saveurs de Louisiane. Parfums typiques de la cuisine des Bayous et des Acadiens à base d'oignon, de piment fumé, piment fort, ail, poivre noir, origan... et de moutarde blonde. Ce mélange aromatise les plats de riz, les fricassées de fruits de mer, les sauces barbecues ...

MIX TANDOORI - Assaisonnement Indien pour viandes au four. Aussi célèbre que les viandes mijotées au Curry Madras, cette façon de cuire au four à bois (tandoor) des aliments enduits de yaourt et d'épices est très réputée dans la Gastronomie Indienne. Les saveurs dominantes sont : herbes aromatiques, gingembre, piment, coriandre, curcuma, ail, poivre noir, cardamome, muscade, cannelle, fenugrec, moutarde, paprika, ... et cumin.

MIX SATAY - Assaisonnement Indien piquant aux arachides

Ce mélange aromatise les viandes braisées ou le riz Basmati et se substitue au curry pour apporter une note pimentée, une saveur de cacahuète, de sésame. Il s'utilise sur toutes sortes de plats en saupoudrant avant de servir : plats mijotés, assaisonnements, mayonnaises, gratins, poissons panés ...

MIX TABOULE - Assaisonnement pour salades Moyen-orientales

Le bouquet typique pour parfumer crudités, sauces au fromage blanc, riz et surtout la célèbre salade de boulghour aux herbes, marinée au jus de citron et à l'huile d'olive. Assaisonner de la farce pour confectionner des boulettes de viande, passer en cuisson, ajouter un peu de mix taboulé à un yaourt bulgare, faite trempette, vous venez de confectionner des tapas.

MIX TEX-MEX - Assaisonnement relevé aux herbes

Aux saveurs de la nouvelle cuisine alliant le Mexique et le Texas, très marquée en piment, origan, herbes mexicaines, cumin et paprika, pour assaisonner les plats typiques type Chili con carne, tortillas farcies au maïs, viandes mijotées à la tomate...

MIX GUACAMOLE - Assaisonnement Mexicain

Mélange d'épices aux dominantes d'oignon, ail, cumin et piment pour aromatiser salades, légumes cuisinés, poissons marinés, et la préparation typique à base de chair d'avocat.

MIX PAELLA - Assaisonnement aux épices typiques

Ce mélange aux notes ibériques est doux, typé safran, vin et fumet de poisson, il apporte la note traditionnelle des paellas et rizottos.

MIX SAFRIPA - Assaisonnement aux couleurs et saveurs Safran. Un mélange d'épices, d'extraits colorants à l'arôme subtil pour réaliser une cuisine du soleil : sauces barbecue, riz, rouille, bouillabaisse, paella, pâtes, pâtisseries, brioches. C'est un mélange économique, gouteux et très coloré.

MIX BAMAKO - Assaisonnement Africain aux dominantes cardamome, paprika, citronnelle, laurier, gingembre, poivre noir, persil, oignon, ail..... Pour aromatiser les poissons et viandes blanches, et bien sûr, les plats de riz.

MIX BUDDAH BOWL - Mélange de graines de sésame blanc, noir, doré, nora, feuilles de menthe, pavot bleu et oignon rose. Quelques dés de tofu, des fruits frais, des crudités, un peu de riz ou de légumineuses, deux pincés de mix Buddha bowl et l'Asie est sur vos papilles.

MIX CEVICHE - Fameux mélange typique d'Amérique Latine à base d'épices et d'aromates qui transforme les poissons crus en mets exquis. Il va favoriser une cuisson dite à froid. rajouter un filet d'huile d'olive et de citron et le tour est joué. Les dominantes sont citron, citronnelle, coriandre, piment doux, aneth, oignon, persil, sumac.....

MIX CHIMICHURRI - Le nom provient de "give me curry" prononcé avec un fort accent par la cuisinière d'un grand marchand Ecossais importateur de viandes en Argentine, pour réclamer des épices pour préparer le repas. La pénurie de cette épice donna naissance à ce nouveau mélange. Mélange d'épices originaires d'Argentine, Uruguay et aussi du Mexique utilisé pour les viandes grillées en saupoudrage, ou bien en marinade en mettant 1/3 huile, 1/3 eau, 1/3 Mix Chimichurri. Dominantes ail, oignon, origan, persil, coriandre, piment fort et doux, poivre de la Jamaïque, menthe, sel....

MIX CHORIZO - Un mélange d'épices rappelant la charcuterie espagnole. Dominantes, piment doux fumé, oignon, laurier, paprika, A utiliser pour tous les farcis de légumes, donnera une note originale aux moussakas, et aux cuissons en croute de sel. Simplement mélanger à un beurre mou et servi avec une plancha de charcuteries.

MIX DUKKA HORUS - Mélange d'épices et aromates très utilisé au Moyen Orient, dont l'origine remonterait aux Pharaons. Assaisonnement polyvalent qui peut être saupoudré sur des légumes, les salades.....et aussi être utilisé comme tous nos mix, en panure pour l'agneau, les crevettes, le poisson, le poulet...Notre mélange ne contient pas de noix. Pour faire une sauce Dukkah traditionnelle, ajouter des noix hachées (noix, cajou, graines de courge, amandes..) à notre mélange et de l'huile d'olive, tremper du pain frais dans ce mélange, et déguster.

MIX GRAVELAX - Mélange typique de la cuisine d'Europe du Nord permettant d'assécher viandes et poissons crus avant un éventuel fumage ou marinade à l'huile d'olive. Des notes de moutarde, aneth, coriandre, anis vert, estragon, sechuan vert, cannelle, fleur de sel et cassonade. Astuce : utilisé en cuisson au wok, la caramélisation en sera facilitée.

MIX HOUMOUS - Le houmous, fameuse purée de pois chiche, est surtout consommé dans le monde arabe et en Israël, mais c'est aussi un plat traditionnel en Turquie, en Arménie, à Chypre et en Grèce. Il deviendra très populaire au 20eme siècle en Europe, avec l'avènement des apéritifs dinatoires. Notre Mix est à mettre avant de broyer les pois chiches, ou après pour avoir une texture moins fine et plus granuleuse. Si vous ne possédez pas de tahini, rien de plus simple, broyer du sésame blanc avec un peu d'huile de sésame grillé. Ce mix fonctionne aussi très bien pour les Houmous de lentilles, haricots et toutes sortes de légumineuses....et même pour le guacamole.

MIX JAIPUR - Assaisonnement pour cuisine indienne à dominantes curcuma, coriandre, cumin, ail, gingembre, piment fort, poivre, girofle...Pour viandes blanches et poissons.

MIX LOUBIA TOUAREG - Mélanges pour tajines et soupes. Dominantes cumin, piment doux, ail, piment fort, laurier, persil.

MIX NIKU TATAKI - Spécialement créer pour tatakis de viande. Dominantes, nora, sésame, origan, ail, sarriette, nigelle, poivre blanc, noir, vert, Jamaïque, baies roses. A utiliser après avoir fait mariner la viande, saupoudrer, snacker, c'est prêt ! Peut aussi être utilisé légèrement torréfié sur un carpaccio de viande, pour enrober un fromage frais. Pour paner une fine escalope de volaille ou foie gras.

MIX SAKANA TATAKI - Créer pour les tatakis de poissons. Dominantes, algues, sésame, sumac, nigelle, origan. Même usage que précédemment et usage poisson bien sûr.

MIX POKE BOWL - Mélange très actuel depuis 2010, avec l'apparition de la cuisine "healthy". Dominantes, sésame blanc, nigelle, pétales de bleuet, nora, ail, et graines de moutarde. Quelques dés de poisson frais, quelques tranches de crudités, un peu de riz ou de légumineuses, deux pincés de Mix Poke Bowl et Hawaï est sur vos papilles.

MIX RAMEN - Les origines des premiers Ramens furent chinoises, puis Japonaises. Plus qu'un simple plat de nouilles, le ramen est un mélange de goûts et de textures très différents. Dominantes de notre mélanges, sésame blanc, citronnelle, gingembre, coriandre, nora, ail, oignon, champignons rissolés, curcuma, fenouil, fenugrec....Quelques nouilles, un excellent bouillon de queue de boeuf, 1 oeuf dur, quelques légumes sautés, 2 pincées de mix Ramen et le Japon révisité vous transporte.

MIX SMASH BURGER - Selon la légende, c'est dans un fast-food des Etats Unis d'Amérique, qu'un employé aurait eu la brillante et étonnante idée d'aplatir sa boule de bœuf haché sur un grill pour maximiser ses saveurs... avec une boîte de conserve de haricots de deux kilos ! Bonne pioche ! Tous les sucs de viande sortent sur la plaque de cuisson et enrobes ainsi la viande. Pour lui donner encore plus de goût, après avoir écrasé votre steak de viande, poisson ou légume, assaisonner du mix puis faites saisir à la plancha.

Pour plus de goût, tartiner votre pain avec le Beume de Davos. Astuce, pour les perfectionnistes, mélanger en amont votre viande crue à notre mix, et laisser reposer 20 minutes avant cuisson. Ca y est, nous sommes aux States !...

MIX STEAK HOUSE - Ce mélange est associé à la demande d'un client canadien. Il recherchait un mélange Montréal légèrement francisé et un peu plus "chic"....Le Mix Steak House est né. Mélange en petits morceaux, pour reconnaître à l'oeil nu ses composants et avoir de la mâche comme on dit...Elaboré pour la cuisson au braséro, barbecue et plancha des viandes. Dominantes oignon, poivre, ail, aneth, coriandre, romarin, moutarde, cumin, origan, basilic, marjolaine, thym, nora, fleur de sel.... Ce mélange est à saupoudrer avant cuisson. Tout le monde se sert de cette épice au Québec, dans les sauces, et sur les pommes de terre.

MIX VEGGIE BURGER - Très tendance Il envahi notre territoire. Ici, on ne parle pas de produits ultra transformés, mais de burger de légumes liés par un amidon comme du flocon d'avoine, ou une graine nouvelle génération comme la graine de chia. Un peu de notre Mix Veggie Burger et le tour est joué. Dominantes, cumin, ail, piment doux, persil, curcuma, coriandre. Il conviendra aussi très bien à une poêlée de légumes, ou en saupoudrage sur des beignets en tempura.

MIX WASABI - Mélange beaucoup moins piquant que la pâte verte réservé aux sushis et makis. Nous avons créé ce mix pour les poissons et viandes blanches. Quelques pincées dans une sauce, et le goût de raifort et moutarde viendra vous chatouiller les papilles. Autre usage, torréfier des graines de sésame à blanc dans une poêle, avant complet refroidissement, saupoudrer le mix wasabi et enrober les graines en remuant.....vous pouvez utiliser le même procédé pour des amandes, noix de cajou....etc

MIX VELOUTE DE COURGE - Dominantes paprika, curcuma, cannelle, oignon, nora, fenugrec, cumin, cardamome, ail fumé, cassonade....Aujourd'hui Le velouté de courge est un plat réconfortant et savoureux, idéal pour la saison automne /hiver. Pour préparer ce délicieux potage, commencez par éplucher et couper en dés la courge de votre choix. Faites revenir un oignon haché et une gousse d'ail émincée dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez ensuite les morceaux de courge et couvrez-les de bouillon de légumes. Laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre, soit environ 20 à 25 minutes. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Pour ajouter une touche de gourmandise, incorporez une cuillère de crème fraîche ou de lait de coco et assaisonnez avec le MIX VELOUTE DE COURGE, ajoutez du sel si besoin. Servez ce velouté bien chaud, garni de quelques graines de courge grillées, ou optez pour notre version de graines de courge fumées. Bon appétit!

MIX ZAATAR – Le mix d'épices Zaatar, est un mélange d'aromates et d'épices très utilisé au Moyen-Orient, au Liban, Iran, Israël.....

Le terme Zaatar désigne le thym en arabe.

Comme pour tous mélanges d'épices comme les currys, le colombo...chaque épicier, propose son propre mélange, avec ses propres ingrédients. Notre Mix Zaatar se compose en majorité de thym, d'origan, de sarriette, de sumac, et de sésame... Son usage est multiple, dans l'houmous, en saupoudrage sur des légumes, des pâtes....mais il développe tout son goût en cuisson rapide allez-retour sur des poissons ou viandes, façon tatak.

ASSAISONNEMENT DU ROTISSEUR

Ce mélange est constitué d'épices (Paprika, Piment doux fumé, Piment fort, Curcuma, Herbes de Provence, Poivre, Ail, Oignon ...) et d'ingrédients spécifiques pour une cuisson savoureuse des viandes blanches à la broche ou au four. Contenant déjà du sel, c'est un assaisonnement complet qui vous garantit : l'aromatization et la coloration dorée en facilitant la caramélisation des sucs de la viande. Il évite l'assèchement des chairs en rendant la peau d'une volaille imperméable pour en conserver le jus de cuisson et permet le salage de la viande à cœur.

Elaboré plus spécialement pour les volailles et les rôtis de porc, nous vous conseillons de saupoudrer sur les pièces humides ou huilées avant cuisson, ou de préparer une marinade à base d'une huile de pépins de raisin (supportant les plus hautes températures et pénétrant mieux la viande) que vous mélangerez avec la poudre pour ensuite badigeonner au pinceau.

FLEURS COMESTIBLES

Peut-on imaginer pour un plat plus jolie décoration que des fleurs comestibles ? La plus ancienne mention écrite attestant leur usage culinaire date de 140 ans avant notre ère. Mais au Proche et Moyen-Orient, la rose et la fleur d'oranger sont utilisées depuis bien plus longtemps.

ROSE : Dès l'Antiquité, dans tout le bassin Méditerranéen, on prépare des mélanges d'épices avec des fleurs. La rose est surnommée "Reine des fleurs" au Maroc tant par la suavité de son parfum que par son aspect gracieux, elle est très utilisée dans la cuisine en Inde, Asie et au Maghreb. Pour réaliser des eaux de fleurs, sirops et confiseries mais aussi décors d'assiettes de desserts, semoule parfumée, riz et currys de légumes, sorbets et pâtisseries.

Dans la recette traditionnelle du Ras el Hanout, on trouve des roses pilées qui sont ensuite incorporées dans des boulettes de viandes. Vous pourrez aussi la substituer à la traditionnelle rondelle de citron dans vos rince doigts. Les fleurs et boutons de roses séchés sous forme de collier au soleil et conditionnés sans tri (pétales, boutons, fleurs). Vous pouvez aussi en faire une décoction pour parfumer des fraises ou réaliser un cocktail sur base de champagne. Dans notre gamme, vous trouverez : des Boutons de Rose Multicolores (jaune et rouge) sans parfums, pour la décoration d'assiettes, à mettre dans une coupe de Champagne, ou pourquoi pas dans un Gin Tonic; des Boutons de rose roses odorants, pour des macérations et décoration; de la pétales de roses odorantes, pour les mêmes usages.

BLEUET : Pétales triées pour offrir un décor original de sauces anglaises, entremets et de cocktails. Quelques pétales sur une pizza végétarienne, en inclusion dans un entremet, des glaçons...La pétale de bleuet est là pour l'oeil, elle ne possède aucun goût.

LAVANDE : Aromatisation de salades de crudités et de fruits, crèmes, gelées, sorbets, mélanges d'épices provençales, marinades de poissons crus et crustacés. Toute la garrigue dans l'assiette. Attention cette fleur est très odorante et gouteuse, à utiliser avec parcimonie.

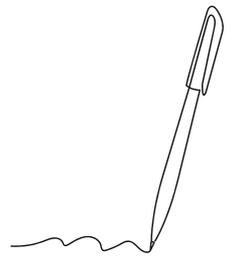
HIBISCUS : Aromatisation de thés, beignets, confitures et décor de gâteaux. Pétale miraculeuse, pleine de ressources. Son acidité, et sa couleur grenat en macération, en font une fleur très précieuse en pâtisserie et confiserie. Ajouter quelques pétales dans votre fumet de poisson, filtrer, faire réduire et monter au beurre. Pas besoin d'une réduction de vin blanc ou de vinaigre, l'acidité sera apportée par l'hibiscus, votre beurre sera rosé.

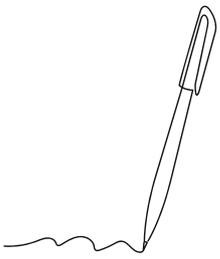
Faites une infusion de pétale d'hibiscus avec notre épice à vin chaud, filtrez, ajoutez du sucre et un soupçon d'agar agar, montez à ébullition pendant au moins 2 minutes et vous aurez un nappage de tartes, flans et brioches..... qui aura du goût.

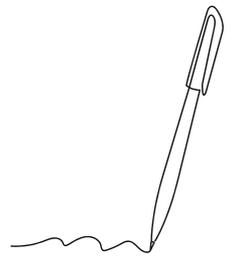
BOUQUET DE FLEURS

Mélange de pétales de rose, bleuet et souci. Surtout créé pour faire du saupoudrage sur les assiettes, salades,avant d'envoyer. En enrobage chez nos fromagers, et en mélange avec une bonne base de thé chez nos épiciers. Dans ce mélange, seule la pétale de rose donnera un peu de goût, mais pas trop entêtant pour aller avec tout.









La copie sur support papier à usage privé de ce document est autorisée conformément à l'article L122-5 du Code de la Propriété Intellectuelle. Toute autre utilisation est interdite. Leur reproduction partielle ou intégrale, sans l'accord préalable et écrit de l'auteur, est strictement interdite.

SORIPA GASTRONOMIE S.A.S. - 042017





LES BEAUMES

11/24

Moutardes fines parfumées : les Beaumes et la Violine

Les "**BEAUMES**" sont des spécialités condimentaires dont le patronyme est inspiré par Rabelais qui décrivait la moutarde comme "le beaume naturel et restaurant de l'andouille" (Gargantua & Pantagruel - Tome III). Ces moutardes fines sont donc conseillées pour accompagner viandes et poissons, sauces mijotées et assaisonnements servis lors de repas Pantagruéliques et Gargantuesques.

Beaume du PECHEUR : A base d'algues marines telles que Laitue de mer "Ulva Lactuca", kombu et Dulse "Palmeira palmata" pour élaborer des sauces accompagnant un poisson gravelaks, un carpaccio ou tartare de viande rouge ou thon.

Beaume du PIRATE : Inspirés par la cuisine des pirates des Caraïbes, nous avons marié la moutarde au Curry Noir pour vous offrir une moutarde parfumée aux notes de cumin, gingembre, poivre, piment doux et nigelle pour agrémenter sauces de viandes et poissons, carpaccios de boeuf ou poisson blanc.

Beaume du BOUCANÉ : Recette aux graines de moutarde fumées inspirée de la cuisine des Iles Caraïbes où la viande des chasseurs était mise à boucaner au dessus d'un feu étouffé pour la conserver plus longtemps.

Beaume du TOREADOR : Moutarde douce maturée parfumée aux épices rouges comme le piment doux et le piment d'Espelette. Pour accompagner les viandes rouges, carpaccio et tartare.

Beaume de SATIVUS : Consonance Latine pour évoquer le safran "crocus sativus" contenu dans cette moutarde fine aux reflets orangés associé au curcuma, paprika et gingembre. Idéal pour parfumer les sauces accompagnant viandes blanches et poissons.

Beaume de JOSEPHINE : Moutarde douce aux épices créoles rappelant le colombo de Martinique, agrémentée de noix de coco et d'un trait de sirop de canne. Idéal pour accompagner un poisson gravelaks, un carpaccio ou un tartare de viande ou poisson.

Beaume de PENELOPE : Moutarde délicatement parfumée au Curry Rose à base d'épices douces (dont coriandre, curcuma, cardamome, girofle, anis et cannelle) et de fleurs (rose et hibiscus) et agrémentée de zestes de betterave. Idéale pour parfumer sauces froides, viandes et poissons.

Beaume du LUTIN : Les épices de Noël sont incontournables dans la gastronomie des pays d'Europe de Nord, et sont associées à toute sorte de préparations culinaires. Cette moutarde est particulièrement dédiée aux volailles ou jambons rôtis, et plats de viandes mijotées à base de sauces au vin. Vous pourrez aussi en enduire légèrement des toasts avant d'y poser une tranche de foie gras.

Violine de GRETZ : Moutarde violette en grains dont la recette tire ses origines des comtes de Brie et Champagne qui utilisaient des graines concassées avec du moût de raisin pour élaborer une moutarde pourpre. Il en résulte une moutarde douce, fruitée et légèrement épicée pour agrémenter viandes, charcuteries et sauces.

Beaume de DAVOS : moutarde douce et maturée très douce qui rend hommage au célèbre Chevalier Oignon. Alliance du vinaigre balsamique et de l'oignon doux rose. Volailles et viandes rouges vont l'adorer. Comme tartinable sur toast avec boudin chaud.

Beaume de GOMASIO : moutarde douce et maturée avec une dominante de sésame torréfié et de sésame noir, et un soupçon de gingembre. Pour accompagner tataki de thon rouge ou de bœuf. Pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. On reprend ici l'idée du tartinable agrémenté de poisson cru.

Beaume de la CIGALE : moutarde douce et maturée avec une belle dominante d'aromates typiques de la garrigue. Dilué avec de l'huile d'olive pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. Pour enduire le fameux préfeu avant d'ajouter du beurre d'ail. Très apprécié dans la tarte à la tomate, enduire la pâte avant d'y mettre les rondelles de tomate, un filet d'huile d'olive, et enfourner.



LES VINAIGRES

Le vinaigre fait partie de notre toute première gamme de condiments dédiée à la gastronomie, aussi bien en restauration qu'en épicerie fine. Nous mettons toute notre créativité à votre service pour vous proposer des vinaigres originaux.

Les VINAIGRES FINS

VINAIGRE DE VIN BLANC DE LA REGION DE REIMS (Champagne Ardenne)

Elaboré à partir de vins blancs issus des dégorgements de Champagne à la mise du bouchon de liège. Ce vinaigre convient pour assaisonner les salades croquantes, pour les marinades de viande et de gibier, pour cuisiner le beurre blanc, la hollandaise et la béarnaise, pour finir le beurre noisette, ainsi que pour préparer les poissons marinés. Vous pourrez aussi préparer truite saumonée en vinaigrette, salade de choucroute aux magrets fumés, salade de pamplemousse aux avocats. La réglementation interdit désormais l'usage de l'appellation « de Champagne ».

VINAIGRE DE CIDRE

Elaboré à partir de cidre, à la saveur très douce, il s'emploie dans les courts bouillons de poissons, de crustacés et coquillages, mais aussi pour le poulet au vinaigre, voire dans une compote de pommes. On peut l'utiliser pour des sauces délicates comme la sauce au safran ou les chutneys, marinades de volailles, fromage de tête, salade Normande.

VINAIGRE DE COGNAC RESERVE

Issu d'une matière première de grande renommée, son acidité est assez puissante, il présente une note légèrement boisée due à son affinage en barrique. Il fera merveille en déglacage de foies gras ou de gésiers. Disponible uniquement en 25 Cl.

VINAIGRES au RIZ BLANC ET NOIR

Les deux frères venus d'Asie : le premier est la référence pour la préparation des sushis, le second trouve sa place dans les assaisonnements de salades ou sauces aigres douces.

Les VINAIGRES aromatisés

VINAIGRE BALSAMIQUE aromatisé saveur Jus de Truffe

Alliance de la douceur des sucres du moût de raisin et de la suavité de la truffe : idéal pour assaisonnements de salades ou déglacages caramélisés.

VINAIGRE DE VIN BLANC de la région de REIMS aromatisé saveur Jus de Truffe

Arôme subtil de la Truffe du Périgord s'harmonisant avec salade de champignons ou foie gras, salade Périgourdine.

VINAIGRE SAVEUR AIL

Ingrédient indispensable aux mayonnaises relevé pour viandes froides et crustacés, marinades de poissons.

VINAIGRE SAVEUR GINGEMBRE

Il convient fort bien crudités, aux marinades de poissons et de poulet, ainsi qu'aux plats aigres-doux de la cuisine chinoise, accompagnée de sauce de Soja.

VINAIGRE SAVEUR GRIOTTE

Dédié aux marinades de gibiers et déglacages. Il se marie avec viandes blanches et volailles.



VINAIGRE SAVEUR MANGUE

Une note créole pour aromatiser viandes et poissons en salade, déglacage de magrets.

VINAIGRE SAVEUR NOIX

Saveur noble pour assaisonner une salade décorée de quelques lardons, gésiers et foies de volailles.

VINAIGRE SAVEUR NOIX DE COCO

Saveur exotique pour assaisonner crudités et poissons crus, cuisiner un ragoût de volaille, de bœuf ou de crustacés, marinades.

VINAIGRE SAVEUR LAVANDE

Il se marie très bien avec le poisson cru mariné, ou les toasts à base d'œufs de poissons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ECHALOTE

Aussi célèbre que le vinaigre à l'estragon, pour sauces ravigote, déglacages d'entrecôtes, salades de crustacés ou champignons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ESTRAGON

Il se marie très bien avec le poisson, le poulet et toutes sortes de salades, en particulier de pommes de terre.

VINAIGRE SAVEUR FIGUE

Une nouveauté méridionale qui se marie avec les taboulés, salades épicées avec raisins, cannelle et fèves, ainsi que les viandes blanches. Existe sur base vinaigre de vin blanc ou de vin rouge.

VINAIGRE de CIDRE SAVEUR VANILLE

Un mariage heureux entre un vinaigre fruité et une vanille au goût musqué, en déglacages de poissons frits, cuisson des moules et gambas.

VINAIGRE de CIDRE au MIEL

Un mélange aigre-doux de la Normandie gourmande pour salade de pommes avec magrets ou viandes rôties, il apportera une saveur agréable aux salades de fruits.

VINAIGRE SAVEUR PECHE

Parfum délicat pour sauces froides et déglacages.

VINAIGRE SAVEUR CITRON

Idéal pour une marinade crue de poissons à chair tendre, les taboulés et salades de crudités.

VINAIGRE SAVEUR FRAMBOISE

Pour aromatiser les salades de légumes, acidifier le foie poêlé, gésiers et magrets de canards.

VINAIGRE SAVEUR CASSIS

Pour préparations de gibier, sauce d'accompagnement des viandes rouges.

VINAIGRE SAVEUR FRUITS ROUGES

Elaboré tout spécialement pour les marinades de gibiers, salades de pommes fruits au roquefort.

VINAIGRES BALSAMIQUES SHERRY, Cépage Pedro Ximenez, Reserva 12 ans et Gran Reserva 25 ans.

Vinaigres balsamiques élaborés en Espagne à partir du célèbre cépage surnommé "PX", connu pour donner cette saveur si particulière au Xeres (Sherry pour les Britanniques). Il est longuement vieilli en fûts de chêne avant son conditionnement.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MUSCAT

Vinaigre balsamique blond, élaboré en Espagne à partir du Cépage Moscatel.

VINAIGRE CRIANZA SOLERA 8 ANS

Vinaigre de vin blanc vieilli en fûts de chêne.

VINAIGRE DE BIÈRE

Elaboré à partir de bières blondes et ambrées brassées à l'ancienne en Seine et Marne. C'est l'ingrédient idéal pour condimenter une salade au Brie de Moisson.

VINAIGRE au RIZ BLANC KOMAKI 50 CL : Vinaigre au riz blanc aux saveurs fumées typiquement nippones. Maki, sushis, ce vinaigre peut relever la préparation du riz à sushis, les plats vegans à base de tofu. Ce vinaigre peut agrémenter une vinaigrette pour une salade de gésiers, de lentilles ... idéal pour mariner un poisson avant cuisson façon tataki. Goût subtil, non entêtant, de fumée.



LES SAVEURS



11/24

Usage réglementé - Usage Professionnel

Arômes alimentaires concentrés liquides & poudres

Les plaisirs du palais

Les arômes : sujet tabou, Chuuuut...

Ils sont entrés dans les mœurs chez des chefs explorateurs du goût, qui ne trichent pas. Oui, oui, qui ne trichent pas ! Utiliser un arôme quand on ne trompe pas le client, est un véritable plaisir. Tout est dans le dosage. On doit juste deviner les prémisses du goût, sans pour autant masquer le goût des matières premières utilisées. Ces ingrédients culinaires ont un rôle ludique, et apportent du plaisir à la dégustation ...Il faut les travailler intelligemment, si vous ne mettez pas de cèpe dans votre préparation, alors ne dites pas que vous en mettez. Deux gouttes d'arôme cèpe ne confère pas l'appellation aux cèpes.

Utiliser des arômes, c'est tricher ! Alors, nous sommes tous des tricheurs lorsque nous nous parfumons, L'usage des arômes a toujours fait parler. De quel camp êtes vous ? Peut-être n'avez-vous jamais sauté le pas, de peur d'être montré du doigt. Nous, nous avons choisi. Les arômes bien utilisés, et avec parcimonie, nous sommes pour !

La production d'arômes remonte certainement à la plus haute antiquité : Garum, sauce Soja, Nuoc Mâm, Eau de Rose ou de Fleur d'Oranger, Vin d'Hydromel... Le procédé a beaucoup évolué depuis, mais le concept est resté le même.

Nos Saveurs, sont issues ou inspirées de molécules naturelles provenant des fruits, légumes, champignons, algues, fleurs, graines, baies, racines, aromates, viandes, crustacés, molécules ou micro organismes.

Notre laboratoire fort d'une expérience cinquantenaire exploite une multitude de matières premières naturelles et de synthèse pour confectionner un arôme. Il existe 6 catégories d'ingrédients nommés « agents d'aromatization » :

1 - Préparations aromatisantes : obtenues par procédé physique ou biotechnologiques à partir de matières premières naturelles.

Substances aromatisantes : isolées ou chimiquement définies comme

2 - Naturelles (procédé physique ou biotechnologiques ou à partir de matières premières naturelles).

- Identiques aux naturelles (synthèse chimique reproduisant exactement la molécule naturelle)

- Artificielles (synthèse chimique imitant ou approchant la molécule naturelle)

- Arômes de transformation : Arômes de « Maillard » (cuisson d'un aliment pour modifier le goût ou/et la couleur)

- Arômes de fumée : extraits liquides de fumée obtenus avec des essences de bois définis.

Il faut savoir que la qualité d'un arôme n'a pas de rapport avec sa naturalité.

Une "Saveur" est le fruit du mariage de plusieurs ingrédients à la manière d'un parfum pour offrir un bouquet à la fois gustatif et olfactif. Le « jus » est ensuite mis sur un support liquide (alcool, sirop de sucre, huile, glycérine ou glycol MPG) ou solide (sel, sucre, maltodextrine) pour faciliter son incorporation dans une recette.

De nombreux atouts :

Plus besoin de préparer vos concentrés et réductions, qui vous coûtent un temps précieux, et qui est très encadré par les réglementations sanitaires pour pouvoir les conserver plus d'une journée.

Facilité d'utilisation, pas de saisonnalité : un flacon entamé se conserve au moins 3 mois au froid positif, et régularité d'assaisonnement : vous utiliserez toujours le même dosage dans vos recettes.

Incorporation facile et diffusion rapide dans tout type de sauces, préparations pour glaces et mousses...

Concentration beaucoup plus forte que des épices ou aromates traditionnels.

Puissance et vitesse d'aromatization permettent de les incorporer le plus tard possible dans la phase de cuisson et éviter les pertes aromatiques.

Les Saveurs sont conditionnées en petits flacons aluminium spécialement traités (estagnons « Grassois ») pour les protéger des rayons lumineux, d'une capacité de 125 ml avec un bouchon inviolable.

Pour le stockage de nos Saveurs, nous vous conseillons le froid positif (4°C à 8°C). Une fois ouvert, il faudra bien refermer le bouchon vissant avec l'obturateur et consommer le reste du flacon dans les 3 mois pour profiter pleinement des arômes. Aide pour nos dosages indicatifs (1 0/00 = 1 ml pour 1kg ou 1litre de préparation).

Législation

Les arômes et leurs usages sont réglementés.

En effet, la tentation est grande mais la loi est claire : un arôme ne confère pas l'appellation « à la / au ... » à un produit fini s'il ne contient pas majoritairement de cette matière première à l'état brut. En bref, la Saveur Truffe n'autorise pas de baptiser une sauce ou une terrine « à la truffe » si vous n'avez pas ajouté au moins 3% de truffe.

L'arôme doit être un soutien gustatif et non commercial au produit fini. Rien ne vous empêche de réutiliser notre dénomination : sauce mère « saveur morille » par exemple. Mais rien ne vous oblige à dévoiler vos ingrédients aromatisants dans l'appellation du plat, vous éviterez ainsi tout reproche de tromperie.

Un code UTI est nécessaire pour travailler les produits contenant de l'alcool, comme la plupart des Saveurs (%vol). Il s'obtient gratuitement en s'adressant à son centre des Douanes. Vous déclarerez votre profession d'utilisateur de produits alcooliques non consommable en l'état comme pour les alcools modifiés.

De nombreuses possibilités :

Plus de 18 Saveurs sont actuellement disponibles, offrant de multiples combinaisons culinaires salées ou sucrées. A vous de trouver les accords subtils qui émerveilleront vos clients sans qu'ils puissent en découvrir la composition.

Cocktails : Saveur Pêche avec du Champagne, Rose ou Violette avec des jus de fruits.

Marinades : mélanger avec du vin, un alcool dilué ou un vinaigre pour mariner viandes et poissons. (Citron pour le saumon, Truffe pour les viandes blanches ...)

Sauces : Saveur Morille dans une sauce de ris de veau, Menthe dans une crème anglaise, Violette dans une crème chantilly, Saveur Morille dans une sauce Mère, Saveur Orange dans une crème pâtissière pour farcir des "crêpes Suzette".

Mayonnaises et vinaigrettes : ajouter à la fin la Saveur de votre choix, puis mélanger.

Mousse au Chocolat Noir ou Blanc : après avoir incorporé les blancs d'œufs au chocolat, ajouter des amandes hachées et une dose de Saveur Orange.

Pour toutes nos Saveurs que nous vous présentons ici, il est préférable de les utiliser en fin de cuisson. Si vous devez faire cuire, il faudra augmenter les proportions en fonction de l'intensité et de la durée de cuisson.

Saveurs Sylvestres

Leurs notes caractéristiques de champignon accentuent le parfum des sauces chaudes pour gibiers, garnitures de riz ou pâtes, terrines, farces, purées, omelettes ...

Saveur Cèpe : Dosage entre 2 et 3 0/00. (52%vol)

Saveur Morille : Dosage entre 2 et 4 0/00. (2,3%vol)

Saveur Truffe Tuber : Dosage entre 2 et 5 0/00.

Saveur Truffe Tartufo : Dosage entre 2 et 5 0/00.



Saveurs Fleuries

Saveurs originales pour personnaliser crèmes brûlées, cocktails, Chantilly, salades de fruits, sorbets, gelées, biscuits ainsi que plats exotiques salés, riz, sauces, marinades ...

Saveur Basilic AN : Dosage entre 0,1 et 0,2 0/00.

Saveur Jasmin : Dosage entre 1 et 2 0/00. (10%vol)

Saveur Lavande : Dosage entre 5 et 20 0/00 (70%vol)

Saveur Menthe : Dosage entre 1 et 2 0/00. (87%vol)

Saveur Rose : Dosage entre 1 et 2 0/00. (95%vol)

Saveur Violette : Dosage entre 2 et 4 0/00. (90%vol)



Saveurs Fruitées

Arômes indispensables pour transformer facilement toutes sortes de desserts, biscuits, fourrages, liqueurs, et aussi marinades, jus de fruits, déglacages ...

Saveur Pomme Verte : Dosage entre 10 et 20 0/00 (56%vol)

Saveur Pistache Verte : Dosage entre 5 et 7 0/00. (18%vol)

Saveur Bergamote : Dosage 10 à 15 0/00. (93%vol)

Saveur Citron Jaune : Dosage entre 1 et 2 0/00.

Saveur Citron Vert AN : Dosage entre 10 et 15 0/00. (70%vol)

Saveur Fraise : Dosage 5 à 15 0/00. (21%vol)

Saveur Mangue : Dosage entre 10 et 15 0/00. (43%vol)

Saveur Noisette Grillée : Dosage 4 à 5 0/00.

Saveur Orange AN : huile essentielle diluée sur alcool (90%vol.).

Saveur Pêche : Dosage entre 20 et 50 0/00. (45%vol)



Les arômes en poudre

L'utilisation des arômes en poudre est une pratique courante dans le domaine culinaire, permettant d'intensifier les saveurs des plats tout en offrant une grande praticité. Ces arômes sont concentrés, une petite quantité suffit pour rehausser le goût des préparations. Ils peuvent être intégrés dans une variété de recettes, des sauces aux pâtisseries, en passant par les farces, les terrines, les marinades. De plus, leur longue durée de conservation et leur facilité de dosage en font un choix idéal pour les professionnels. En utilisant des arômes en poudre, il est possible d'explorer une vaste palette de saveurs sans le besoin d'ingrédients frais. Utiliser de préférence en fin de cuisson. Si votre préparation doit cuire, augmenter les proportions en fonction de l'intensité et de la durée de cuisson

Cèpe poudre arôme A utiliser pour l'aromatisation des plats en sauces, riz... Dosages indicatifs : terrines, soufflés, sauces : 50 g/kg, plats cuisinés, garnitures forestières : 25 g/kg

Morille poudre arôme, même usage et dosages indicatifs que ci-dessus.

Encre de seiche poudre arôme A utiliser pour l'aromatisation et la coloration de tous plats chauds ou froids... Un sous dosage peut donner une couleur violette. Dosages indicatifs : terrines, court-bouillon : 5 à 10 g/Kg, sauces, mayonnaises, mousselines : 1 à 3 g/Kg

Sel fumé arôme A utiliser pour apporter un goût fumé aux marinades, sauces, farces... Ici, le sel sert de support à l'arôme. Dosages indicatifs : marinades viandes et poissons : 10 g/kg, saupoudrage sur viandes, sauces : 5 g/kg

Miel poudre arôme, poudre aromatique saveur miel pour cuisine et pâtisserie. Idéal pour aromatiser sauces pour gibiers, viandes blanches, poissons, nougats glacés, glaces, pâtisseries... Dosage indicatif : 10 à 50 g/kg

Les FRUITS CONFITS et séchés

Les fruits confits sont des ingrédients polyvalents qui peuvent être utilisés dans une variété de recettes sucrées et salées. Traditionnellement, ils sont souvent intégrés dans les gâteaux, les pains et les pâtisseries, tels que les célèbres cakes aux fruits ou les panettones italiens. Leur texture moelleuse et leur goût sucré enrichissent les desserts et apportent une touche de couleur. Les fruits confits peuvent également être incorporés dans les plats salés, comme les tajines, avec le gingembre, le coq au vin avec de l'orange ou du citron. En outre, ils peuvent être consommés seuls comme une friandise sucrée ou utilisés pour décorer des plats, des glaces et des cocktails. Leur longue durée de conservation permet de les garder à portée de main pour rehausser vos créations culinaires tout au long de l'année. Faites macérer vos cubes de fruits dans du rhum, du cointreau ou du Grand Marnier, ils seront ainsi prêts à être incorporés dans vos pâtisseries. Une lamelle d'orange confite au fond d'un verre de Spritz, quelques cubes de citron confit dans un verre de Gin...

Cédrat cubes confits - Le cédrat confit se marie bien avec des pâtes légères ou beurrées et peut être intégré dans différents types de gâteaux, de tartes ou de biscuits. Le cédrat confit peut également être utilisé pour apporter une touche sucrée et acidulée aux salades. Il se marie particulièrement bien avec des ingrédients comme le chèvre frais, la roquette, ou des noix.

Citron cubes confits - Le citron confit est idéal avec le fromage frais, les tartes au fromage, les sablés, les cakes, les glaces.

Orange cubes confits & Orange lamelles confites - l'orange et le chocolat sont faits pour s'entendre, mousse ou tarte chocolat, les pâtisseries orientales, dans les granolas maisons. Quelques cubes, avec de l'agneau, du canard....

Gingembre cubes confits - A ajouter dans des glaces, des biscuits secs, les chutneys...

Figue cubes séchés - A mélanger dans vos confitures de figes fraîches, dans des mendiants...

Fruits cubes tricolores confits - Ici, il s'agit bien de fruits et non de légumes colorés et confits. A faire macérer dans du rhum et avoir à portée de mains pour glace plombière, cake, sablés....Vérifiez vos cubes tricolores rangés dans votre économat. Légumes, ou Fruits.....????

Mandarines confites entières - Le must, en gourmandise en fin de repas, en inclusion dans un entremet, en décoration de couronnes briochées, magnifique et rare produit.



Baies de Gouqizi - Baies de Goji - Les baies de goji, souvent qualifiées de super-aliments en raison de leurs nombreux bienfaits pour la santé, peuvent être utilisées de diverses manières en cuisine. Leur saveur douce et légèrement acidulée les rend idéales pour enrichir des plats sucrés comme salés. Dans les desserts, elles peuvent être ajoutées à des smoothies, des yaourts, ou des granolas. Elles se marient également bien dans les pâtisseries, telles que les muffins ou les cookies. Côté salé, les baies de goji peuvent être incorporées dans des salades, des plats de riz, ou des sautés pour ajouter une note exotique. De plus, elles peuvent être réhydratées et utilisées dans des soupes ou des ragoûts, apportant ainsi une saveur de tomate séchée.

Cranberries- Les canneberges sont souvent utilisées dans les sauces, notamment la célèbre sauce aux canneberges qui accompagne traditionnellement la dinde lors des fêtes de Thanksgiving et de Noël. En pâtisserie, elles peuvent être incorporées dans des muffins, des tartes ou des scones pour apporter une note fruitée, colorée et acidulée. Les canneberges séchées sont également délicieuses dans les salades, les céréales ou les mélanges montagnards. En plus de leur goût distinctif, les canneberges sont riches en antioxydants et en vitamine C.

Baies d'Épine Vinette - également connues sous le nom de "berberis", sont de petites baies acidulées qui apportent une saveur unique et piquante à divers plats culinaires. Très populaires dans la cuisine moyen-orientale, elles sont souvent utilisées pour rehausser les saveurs de plats tels que le riz pilaf, les ragoûts, et les salades. En Iran, par exemple, les baies d'épine-vinette sont un ingrédient clé du célèbre plat de riz appelé "zereshk polo", où elles sont mélangées avec du riz basmati, des épices et parfois du poulet ou de l'agneau. Leur acidité naturelle contraste agréablement avec les saveurs plus riches et plus grasses, ajoutant une dimension de fraîcheur et de vivacité. En plus de leur utilisation dans les plats salés, les baies d'épine-vinette peuvent également être incorporées dans des desserts, des confitures, des chutneys...

L'histoire du fruit confit remonte à l'Antiquité, où les techniques de conservation des aliments étaient essentielles pour assurer une alimentation stable tout au long de l'année. Les fruits confits sont préparés en les immergeant dans un sirop de sucre, ce qui permet d'éliminer l'eau et d'empêcher la croissance de micro-organismes. Ce procédé était déjà utilisé par les Égyptiens et les Romains, qui appréciaient la douceur et la longévité des fruits ainsi préparés. Au Moyen Âge, la pratique s'est répandue en Europe grâce aux échanges commerciaux, notamment avec le Moyen-Orient, où les fruits confits étaient déjà bien établis.

LE FOOD ALCHEMISTE

By Maison Soripa

11/24

Texturants, épaississants, gélifiants, émulsifiants, acidifiants, stabilisants, micro-poudres de légumes...

La cuisine moléculaire, autrefois au sommet des tendances culinaires, a effectivement perdu un peu de son éclat au fil des années. Néanmoins, elle a laissé une empreinte indélébile sur le monde de la gastronomie. Introduite par des chefs innovateurs comme Ferran Adrià et Heston Blumenthal, elle a révolutionné la façon dont nous percevons la cuisine, en utilisant la science pour transformer des ingrédients de manière inattendue. Bien que l'engouement initial se soit estompé, les techniques et concepts de la cuisine moléculaire continuent d'influencer les chefs modernes, qui les intègrent subtilement dans leurs créations pour surprendre et ravir les convives. Ainsi, même si elle n'est plus au centre de l'attention, la cuisine moléculaire conserve sa place en tant qu'outil précieux dans l'arsenal culinaire contemporain.

Pour lier, épaissir et émulsionner, vous trouverez :

La Gomme Xanthane est un additif alimentaire largement utilisé en cuisine pour ses propriétés épaississantes et stabilisantes. Dérivée d'un sucre simple fermenté par une bactérie appelée *Xanthomonas campestris*, elle est particulièrement prisée en cuisine moderne et dans la gastronomie moléculaire. La gomme xanthane est souvent utilisée pour épaissir les sauces, les soupes et les desserts sans altérer leur saveur. Elle est également utile pour stabiliser les émulsions, comme les vinaigrettes, et améliorer la texture des produits sans gluten. Sa capacité à former des gels et à apporter de la viscosité en fait un ingrédient polyvalent pour les chefs et les amateurs de cuisine créative. C'est l'ingrédient stabilisant de toutes les vinaigrettes avec ou sans marquants (herbes), en associant une molécule de vinaigre avec une molécule d'huile, on peut aussi obtenir une sauce très homogène sans être obligé de la « coller ». Elle épaissit à froid avec une forte agitation et retient l'eau des jus et coulis en la gélifiant. Lorsqu'elle est chauffée, la texture est moindre. Elle améliore l'alvéolage des pâtes à pain et brioche en retenant plus d'eau et réduisant le rassissement.

Dilué à 1 à 3 g/L dans de l'eau (ou tout autre liquide aqueux) soit entre 0,1% et 3% selon la viscosité initiale du liquide.

Il épaissit à froid après mixage mécanique à vitesse élevée et retient toute l'eau disponible en une " gelée opaque ". Un mixer plongeant est préférable à un batteur pour diminuer la quantité d'air incorporée. Il a un effet liant très fort (garde les herbes en suspension dans une vinaigrette émulsionnée). Il peut être employé comme substitut d'oeuf (liant et en partie pour l'effet émulsifiant). Lorsqu'il est chauffé, il donne moins de texture. Il peut augmenter la viscosité de la pâte à pain ou à brioche et donc améliorer l'alvéolage et le moelleux en retenant de l'eau. Il empêche l'amidon de cristalliser dans les pains et l'eau dans les glaces (0,2g/l). En agissant sur l'amidon il réduit le rassissement et augmente la durée de vie des pâtisseries et pains.

Peut aider à substituer le gluten dans le pain, éventuellement associé à de l'amidon et/ou du blanc d'oeuf.

Statut légal : agent de texture E415.

La Gomme de Guar est un additif alimentaire naturel dérivé des graines de la plante de guar, principalement cultivée en Inde et au Pakistan. Elle est couramment utilisée comme agent épaississant, stabilisant et émulsifiant dans divers produits alimentaires, tels que les sauces, les soupes, les glaces et les produits de boulangerie. La gomme de guar a la particularité de pouvoir absorber de grandes quantités d'eau, ce qui lui permet de former des gels visqueux, améliorant ainsi la texture et la consistance des produits alimentaires. En règle générale, la quantité de gomme de guar à utiliser dépend de la consistance souhaitée et du type de plat que vous préparez. Pour les sauces et les soupes, une dose typique se situe entre 0,3 % et 1 % du poids total de la préparation. Pour les produits de boulangerie sans gluten, on utilise généralement entre 0,5 % et 1 % pour améliorer la structure et la texture. Il est important de l'incorporer progressivement et de bien mélanger pour éviter les grumeaux.

Le guar n'apporte que peu de goût et pas d'odeur. Il se dose entre 3 et 6g/Litre (1% max : sinon il apporte une perception farineuse et collante). Il est employé dans toutes sortes de recettes car sans interaction avec les autres additifs, il est insensible aux pH et aux enzymes des fruits exotiques (ananas, fruits de la passion..). Il permet essentiellement d'épaissir les sauces, mais aussi de limiter la formation de gros cristaux dans les glaces et les produits surgelés. La gomme de guar est efficace à chaud comme à froid. Elle possède une bonne synergie avec la gomme xanthane, mais ne forme pas de gel avec les carraghénanes.

En boulangerie le guar donne du moelleux car il freine la levée et réduit les pertes d'eau de la pâte et ralentit le rancissement de l'amidon.

Statut légal : agent de texture E412.

La Pectine RS150, est une pectine à prise rapide, "high-ester" (hautement estérifiée) et "rapid-set" (gélification rapide) du type 150° SAG (échelle Américaine mesurant la force du gel). Obtenue à partir de peau d'agrumes et dédiée aux confitures et préparations à base de fruits. Elle forme un gel en milieux aqueux sucrés supérieur ou égal à 60 Brix (soit 60% de matières sèches ou sucres), et en milieux acides avec un pH compris entre 3 et 3,2. Le gel n'est pas réversible par chauffage, il se forme lors du refroidissement (rapide) et la prise de gel se fait en 4 à 8 minutes.

Cette pectine a la propriété de former un gel avec des préparations de fruits sucrées à 60 Bx (confitures, gelées, fourrages, pâtes de fruits et nappages). La gélification optimum est obtenue pour un pH compris entre 3 et 3,2. Pré-dilution : disperser 0,3 à 0,5 % de poudre avec 3 à 5 fois son poids en sucre dans de l'eau chaude, ou jus de fruit chaud et agiter au mixer pour éviter les grumeaux. Attendre dissolution complète au bout de 15 à 20 minutes. Ajouter pulpe ou purée de fruits et le gel prendra en refroidissant.

Statut légal : agent de texture E440.

L'Agar Agar, s'utilise à chaud (>80°C) et gélifie en refroidissant. En dehors de la gélification : il apporte une texture et une consistance aux préparations sucrées et salées. Fortement conseillé pour réussir à coup sûr confitures, gelées et pâtes de fruits. On peut casser le gel à froid avec un mixer et le retravailler ensuite dans un siphon à mousse pour obtenir une texture aérée et ferme à la fois. L'agar agar est issu de l'algue rouge *Gracilaria verrucosa* ou algues rouges du genre *Gelidium* réduit par micronisation. Gélifiant naturel utilisé en pharmacie, dans l'industrie chimique et l'agroalimentaire. Dissolution dans un liquide au dessus de 90 °C. Dosage indicatif : 5g pour 1L d'eau ou de lait, puis porter à ébullition pendant 30 secondes, ajouter les autres ingrédients aromatiques puis verser dans vos contenants. L'agar se solidifie par la suite en refroidissant. La gélification débute à un dosage de 0,04% (0,4 g/Kg ou L), la valeur maximale de 1,5% permet d'obtenir un gel très ferme. Le dosage moyen varie entre 0,4% et 0,6% (4 à 6 g/L) d'un liquide chargé (lait sucré, jus ou purée de fruits ou légumes, thé, coulis ...).

Statut légal : extrait d'algues / Gélifiant E406.

La Lécithine, ou phosphatidylcholine de soja, déshuilée en poudre. C'est un émulsifiant naturel possédant de fortes propriétés tensio-actives. Lécithine déshuilée contenant 97% de phospholipides et glycolipides. Dispersible dans l'eau, soluble dans l'huile, partiellement soluble dans l'alcool (éthanol). La lecithine est l'équivalent végétal du jaune d'oeuf pour lier la matière grasse avec l'eau. C'est un ingrédient qui permet la stabilisation d'une émulsion d'huile dans l'eau comme les sauces vinaigrette, mayonnaise, béarnaise, hollandaise ...

Agent de Dispersion et Mouillant en Pâtisserie. Rôle similaire au jaune d'oeuf, Bonne dispersion dans l'eau. Améliore la texture des pâtes levées (moelleux), du chocolat en facilitant l'incorporation de liquides non gras. Dosages, comme émulsifiant : 1 à 3 g/kg pour les produits de la boulangerie et de la biscuiterie, 3 à 5 g/kg en chocolaterie.

Pour les écumes : 1g pour 100-200ml de liquide.

Statut légal : émulsifiant E322.

L'As Cream, est un produit formulé qui peut être utilisé en tant qu'émulsifiant et stabilisant pour les crèmes glacées et glaces au lait, favorisant le relargage des arômes. Donne une texture fine et lisse avec une sensation crémeuse, améliore le foisonnement et retarde la formation de cristaux. As'cream est un produit qui permet d'améliorer la texture, l'onctuosité, la consistance et la résistance à la fonte, évite la perte de volume et la formation d'une couche externe dure. Il permet aussi de réduire la formation de paillettes de glaces dans la crème glacée après un choc thermique et durant la conservation (cycles entrée/sortie du congélateur).

Notre produit se compose de : Mono-diglycérides d'acide gras E471, Farine de caroube E410, Alginate de sodium E401, Gomme guar E412, Carraghénane E407.

Dosages conseillés en fonction du poids total de la préparation et du taux de matière grasse :

MG 4% = 0,65% MG 6% = 0,60% MG 8% = 0,55% - MG 10% = 0,50% MG 12% = 0,45%

As'cream peut être ajouté directement à n'importe quelle phase lors de la préparation du mix et ce, avant la pasteurisation et l'homogénéisation, quelque soit la température du mix.

Statut légal : émulsifiant, stabilisant

Pour Améliorer la conservation et la stabilité des fruits et légumes vous trouverez :

L'Acide Citrique, en poudre corrige l'acidité des plats cuisinés et boissons. L'acide citrique est l'acide et l'agent de contrôle de pH le plus largement utilisé dans l'industrie alimentaire. Il renforce le travail des anti-oxygènes tels que l'acide ascorbique (E300) et prévient le brunissement des fruits. Il est également utilisé comme acidulant dans la production de bière et de confiture. L'acide citrique stabilise les bonbons et confiseries pour empêcher la cristallisation du sucre. L'acide citrique est un composé naturel que l'on trouve principalement dans les agrumes, comme les citrons et les oranges. En cuisine, il est utilisé de diverses manières, en particulier pour son goût acide et ses propriétés de conservateur. L'acide citrique est principalement connu pour sa capacité à acidifier les préparations. Cela peut avoir plusieurs effets :

- Équilibre des saveurs
- Simuler l'acidité des agrumes

L'acide citrique est un antioxydant naturel qui ralentit le processus de brunissement des fruits et légumes coupés. Il est donc utilisé dans plusieurs techniques culinaires :

- Prévention du brunissement (poires, avocat, artichaut ...)
- Conserves et marinades
- Effet effervescent en contact avec du bicarbonate

Ne pas utiliser l'acide citrique sur de l'émail, de l'aluminium, du marbre, sur les textiles de couleur (danger de tâches irréversibles !). Nettoyer aussitôt les éclaboussures avec beaucoup d'eau.

Statut légal : acidifiant E330

L'Acide Ascorbique, est plus communément appelé vitamine C et se trouve naturellement dans les fruits et légumes crus. S'emploie pour faciliter la conservation des couleurs naturelles, acidifiant (correction de pH), agent de panification (améliore l'élasticité de la mie). L'acide ascorbique est facilement soluble dans l'eau et moyennement soluble dans l'alcool. Il permet de limiter le brunissement des fruits, le rancissement et agit en synergie avec l'acide citrique. Il améliore l'élasticité des pâtes boulangères, renforce le réseau glutineux et en améliore la conservation.

Statut légal : anti-oxygène E300.

Le Bicarbonate de Sodium, alimentaire a une utilisation très large en cuisine : pour laver des fruits et légumes, pour attendrir des viandes ou des légumes secs, pour réussir des blancs en neige d'une fermeté irréprochable ou pour neutraliser des odeurs désagréables, le bicarbonate n'a pas son pareil.

- Le bicarbonate attendrit les légumes secs et réduit les temps de cuisson.

Pendant le trempage : ajoutez une cuillère à soupe de bicarbonate par litre d'eau. Laissez les légumes tremper pendant toute une nuit. Rincez avant la cuisson. Pendant la cuisson : ajoutez une demi-cuillère à café de bicarbonate par litre d'eau avant de faire cuire les légumes.

- Le bicarbonate peut aussi rendre les purées plus aériennes simplement en ajoutant une pincée au cours de la préparation.
- Il neutralise l'acidité des sauces tomate : Pour rendre la sauce moins acide, ajouter la pointe d'une cuillère de bicarbonate pendant la cuisson à la place du sucre. Vous pouvez également utiliser pour neutraliser l'acidité de vos confitures : la proportion généralement indiquée est de une cuillère à café pour 3 kg de fruits.
- Il favorise la pâte bien levée et légère :

Incorporez une cuillère à café de bicarbonate pour 500 g de farine (Attention : le bicarbonate de sodium ne peut pas remplacer la levure de boulangerie).

Pour préparer une boisson pétillante et pas trop acide, ajoutez une demi-cuillère à café de bicarbonate à un verre de jus d'orange, de pamplemousse ou de citron.

Le Sel Nitrité, est principalement utilisé en salaison dans la confection de charcuteries, (terrines, saucisses, foie gras, jambon.) il permet de garder une belle couleur rose aux charcuteries.

Mode d'utilisation : utilisé comme conservateur en charcuterie et conserverie, pour garder une couleur rouge ou rose aux viandes cuites ou marinées.

Usages principaux : conserver et saumurer. Attention : se reporter au règlement (CE) 1333/2008 concernant l'utilisation du nitrite de sodium et la concentration finale maximale admise dans la viande.

Doses maximales à contrôler selon législation en vigueur : 8g/Kg pour les produits de charcuterie et salaison non cuits, 16g/Kg pour les autres produits de viandes, charcuterie en conserve, foies gras, 100 à 140g/Litre pour les saumures.

Statut légal : Nitrite de Sodium (E250) 0.6%.

Le Sel Rose, Préparation déshydratée pour rougir et conserver les saucisses de porc classées comme préparations de viandes non traitées thermiquement, et pour les autres préparations de viandes devant cuire avant consommation finale.

A utiliser en charcuterie, produit complet qui convient aux préparations crues et à cuire : chair à saucisses, farces, pâtés, galantines, présalages.

Dosages indicatifs : 2 g maximum par Kg de chair crue pour saucisse. Dosage maxi dans autres préparations : 30 g/Kg. La préparation réhaussera la couleur rose des viandes crues.

Statut légal : assaisonnement et additifs pour charcuterie (usage réglementé et limité)

Micro-Poudres de légumes - Il s'agit de légumes récoltés à maturité et transformés dans un délai très bref par un procédé de déshydratation à air pulsé et micronisation à froid : **Betterave rouge, tomate, et kombu**. Sous cette forme, le légume aromatise et colore sans ajouter d'humidité à une préparation, évitant ainsi d'en modifier la texture. Elles conviennent parfaitement à l'élaboration d'écumes et autres mousses au siphon (Chantilly), à l'aromatisation de flans, de panures, déglaçages ou encore aux décorations d'assiettes.

La betterave et la tomate peuvent aromatiser et colorer les pâtes fraîches (tagliatelles, ravioles), colorer des beignets en tempura.

Ajouter de la tomate poudre à la préparation de votre pâtes à tarte et votre tarte aux légumes du soleil aura encore plus de parfums et sera joliment colorée en orange. Pour l'apéritif, ou une planche de fromages/charcuteries, un beurrier garni de beurre pommade avec un peu de notre piment doux fumé et de la tomate poudre ...Votre gravelax de saumon maison, légèrement saupoudré de betterave poudre, prendra une jolie coloration à la découpe.

PARLONS LE MEME LANGAGE

Acidité : sensation communiquée par les organes du goût au contact de produits comme le vinaigre ou jus de citron. Elle se mesure par une échelle de pH (potentiel hydrogène) de 0 à 14, les solutions dont le pH est inférieur à 7 sont acides, les autres sont basiques. L'eau pure définit la neutralité à 7.

Additif : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant qu'aliment ou qui n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire et dont l'addition volontaire a un but technologique ou organoleptique.

Amidon : partie de la farine composée de molécules d'amylose et amylopectine, qui chauffée dans de l'eau, gonflent et provoquent un épaississement (empois).

Brix : Mesure utilisée pour quantifier la fraction de saccharose contenue dans un liquide, ou dit autrement le pourcentage de matière sèche soluble.

Calcium : élément chimique qui est peu soluble dans l'eau. Il est responsable de la dureté des légumes secs car ses molécules se lient avec celles de la pectine contenue dans la peau des légumes. Pour cette raison, il favorise la prise des confitures.

Chimie : science qui s'intéresse aux molécules quand elles réagissent ... comme en cuisine.

Coagulation : quand les molécules de protéines dissoutes dans de l'eau sont chauffées, elles s'étirent puis se lient en refroidissant. On peut aussi observer une coagulation en acidifiant.

Dip : mot Anglais signifiant « tremper » qui désigne une préparation apéritive onctueuse dans laquelle on trempe une chips, un biscuit, une languette de pain ou des bâtonnets de légumes.

E : lettre mystérieuse suivie de 3 chiffres que l'on retrouve sur beaucoup de composition, et sur nos fiches techniques. Il s'agit d'une classification des additifs utilisés dans l'industrie alimentaire Européenne. Les industriels peuvent utiliser ces codes à la place du nom chimique de l'additif pour alléger la liste des ingrédients d'un produit.

Le principe de numérotation est le suivant :

Colorants (E100 à E180) - Conservateurs (E200 à E297) - Antioxygènes (E300 à E321) - Emulsifiants (E322 à E494) - Edulcorants (E420 & E421) - Solvants (E422) - Amidons modifiés (E1400 à E1422)

Edulcorant : composé à la saveur sucrée.

Emulsifiant (émulsifieur, émulsionneur, stabilisant) : Substance chimique facilitant la prise et la stabilisation des émulsions.

Emulsion : dispersion de gouttelettes de matières grasses dans de l'eau (ou liquide aqueux) = « huile dans eau », ou le contraire (gouttelettes aqueuses dans matière grasse) = « eau dans huile ». La plus répandue est la première : mayonnaise, crème, ganache, béarnaise, beurre blanc, lait ; le beurre fait partie de la seconde catégorie. On stabilise une émulsion avec un tensioactif.

Enzyme : protéine « catalysante » qui favorise une réaction chimique. Certains fruits exotiques contiennent une enzyme « protéolytique » : la broméline (Ananas) ou la papaïne (Papaye) qui empêche la prise de la gelée en détruisant ses protéines. Il suffit alors de chauffer pour contrer l'activité de cette enzyme. On peut exploiter ce phénomène pour attendrir les viandes.

Espuma : mot Espagnol signifiant « écume » ou « mousse », texture caractérisée par une extrême légèreté que l'on obtient soit à l'aide d'un siphon, soit en mixant à la limite de la surface d'un liquide additionné d'un tensioactif. Quand la mousse est un peu plus lourde et onctueuse, on l'appelle Cappuccino.

Foisonnement : accroissement de volume d'un produit par introduction d'air. Procédé utilisé pour les crèmes glacées par brassage mécanique (mixeur) ou dans les mousses par adjonction de gaz carbonique (siphon).

Fusion Food : anglicisme désignant une cuisine qui mixe sans tabou les traditions culinaires occidentales et orientales avec des techniques et ingrédients issus de différents domaines agroalimentaires.

Gluten : les protéines de farine forment en présence d'eau, un réseau élastique que l'on appelle glutineux. En malaxant longuement sous l'eau un morceau de pâte, vous éliminez l'amidon et obtenez du gluten pur.

Infusion : extraction de composés aromatiques à chaud, généralement dans de l'eau (thé, café ...). Les molécules les plus volatiles et les plus subtiles sont extraites en premier, ensuite on extrait des molécules plus amères et astringentes comme des tanins, d'où l'intérêt de ne pas prolonger cette opération. A ne pas confondre avec décoction qui consiste à laisser bouillir le liquide avec l'élément qu'on y a introduit, pour l'infusion : on arrête l'ébullition au moment où on introduit cet élément.

Liaison : opération destinée à augmenter la viscosité d'un jus ou d'une sauce.

Lipides : molécules qui ne sont pas solubles dans l'eau (huile, graisse).

Macération : extraction de molécules d'un solide dans un liquide froid (marinades, fruits à l'alcool ...)

Mousse : dispersion de bulles d'un gaz dans un liquide (mousse liquide) ou dans un solide (mousse solide). Le gaz apporte la légèreté mais n'agit pas sur la liaison.

Organoleptique : qualifie les impressions directement acquises par les organes des sens ; goût, odeur, aspect, texture et couleur d'une substance.

Réduction : on évapore l'eau d'une préparation par la chaleur pour concentrer les molécules aromatiques dissoutes (par infusion ou macération).

Réaction de Maillard : réaction chimique fondamentale en cuisine, qui s'opère entre les protéines et les sucres en engendrant des composés aux propriétés odorantes et colorées tels que la croûte du pain, le croustillant de la viande rôtie ... Elle s'observe en chauffant les aliments sans eau.

Sel : c'est du chlorure de sodium, soit la réaction entre un acide (chlorhydrique) et une base (soude). C'est tout de suite moins appétissant, qui a dit que la cuisine n'était pas de la chimie ?

Solution : liquide composé de molécules toutes identiques dissoutes dans un liquide.

Solvant : liquide que l'on utilise pour dissoudre les molécules. Les lipides sont de bons solvants des molécules odorantes. L'eau est le principal solvant des aliments.

Tensioactif : molécule qui comporte une partie qui se dissout dans l'eau et une partie qui ne se dissout pas. On rencontre deux cas : elle s'interpose entre l'huile et l'eau (mayonnaise), ou entre l'air et l'eau (crème fouettée). La lécithine est tensioactive et permet l'apparition d'une mousse et/ou émulsion stable sous agitation rapide.

Umami : L'umami, est l'un des cinq goûts de base, à savoir le sucré, l'aigre, le salé et l'amer. Umami : umai, « délicieux », et mi « goût ». Saveur produite notamment par le glutamate de sodium, considérée comme l'une des cinq saveurs fondamentales. Le garum, la sauce d'anchois des Romains, était ainsi bourré d'umami, tout comme le sont le parmesan, le poisson séché, les bouillons de viande ou le miso, la pâte soja fermentée japonaise.

Vanilline : molécule principalement responsable de l'arôme de la vanille. Elle peut se synthétiser pour obtenir une molécule identique nature.

Vinaigrette : émulsion peu stable d'huile dans l'eau, qui additionnée d'un tensioactif peut devenir une mayonnaise.

Viscosité : un liquide est visqueux s'il s'écoule difficilement.

Sources bibliographiques : littérature de Hervé This et Ferran Adria.
Livres : Hervé This - Traité élémentaire de cuisine - Casseroles & éprouvettes - Révélations gastronomiques - Les secrets de la casserole - Editions Belin

**Le food
alchimiste**

By Maison Soripa