



## Les secrets de l'agar-agar



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Les secrets de l'agar-agar

*Bernard Montehl*

**Les secrets de l'agar-agar** Bernard Montehl

 [Télécharger Les secrets de l'agar-agar ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les secrets de l'agar-agar ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Les secrets de l'agar-agar Bernard Montehl

---

128 pages

Extrait

Portrait d'un phénomène

Mais qu'a-t-il donc cet aliment, qui n'en est pas vraiment un, pour qu'après les Japonais (et surtout les Japonaises), il séduise aujourd'hui de plus en plus d'Occidentaux ?

Un puissant gélifiant végétal

Qu'il se présente en poudre, filaments ou barres (voir page 30), l'agar-agar est un gélifiant. Mélangé à du liquide, il fait «prendre» celui-ci et le transforme en gelée. Il n'est évidemment pas le seul produit doté de ce pouvoir. La gélatine, la pectine qui se trouve dans les fruits et d'autres extraits d'algues possèdent les mêmes propriétés. Enfin, presque les mêmes ! L'agar-agar est en effet le plus puissant des gélifiants connus. Sa force de gel est quatre à cinq fois supérieure à celle de tous les autres phytocolloïdes (gélifiants d'origine végétale), et huit fois plus puissante que la gélatine.

Un intéressant substitut

C'est là que réside le premier intérêt de l'agar-agar : il peut remplacer la gélatine dans toutes les recettes traditionnelles qui y font appel. La gélatine est un produit protéine, obtenu à partir du collagène contenu dans des tissus animaux, notamment dans la peau, les os et les cartilages de bovins et de porcs. Son utilisation pose donc problème aussi bien aux végétariens qu'aux juifs et aux musulmans désireux de respecter les rites et interdits alimentaires de leur religion. L'agar-agar, en revanche, est parfaitement végétal, hallal et casher, d'où son succès dans l'industrie agroalimentaire, surtout après la «crise de la vache folle». Inodore et sans saveur, il n'interfère en aucune façon avec les arômes des ingrédients auxquels il est mélangé. Se conservant mieux que la gélatine, il présente en outre une meilleure tenue au démoulage. S'il peut très bien être utilisé à la place de la gélatine, la façon de le cuisiner est bien différente (lire page 34). L'agar-agar peut également remplacer d'autres liants comme l'oeuf et la farine. Les personnes allergiques, ou bien celles devant surveiller leur taux de cholestérol, n'auront plus à se priver de flans ni de crèmes !

Naturel, mais pas «bio»

Qu'elles soient «sauvages», c'est-à-dire provenant du ramassage, ou cultivées (lire page 20), les algues vivent dans un milieu marin «non contrôlé» qui les prive de tout label «agriculture biologique». Il en va forcément de même de l'agar-agar qui en est issu. Celui-ci n'en est pas moins vendu dans la plupart des boutiques bio...  
Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage illustré fait découvrir l'agar-agar, un produit mystérieux aux propriétés étonnantes. Cet extrait d'algue rouge est utilisé dans divers domaines et en particulier dans l'alimentation. Depuis longtemps, il est très prisé notamment par les Japonaises en tant qu'allié dans une démarche minceur.  
Download and Read Online Les secrets de l'agar-agar Bernard Montehl #4R8VHDKCJLS

Lire Les secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl pour ebook en ligneLes secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl à lire en ligne.Online Les secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl ebook Téléchargement PDFLes secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl DocLes secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl MobipocketLes secrets de l'agar-agar par Bernard Montehl EPub  
**4R8VHDKCJLS4R8VHDKCJLS4R8VHDKCJLS**