

# LA MASSE GÉLATINE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/masse-gelatine/>

Une des bases de la pâtisserie, la masse gélatine utilisée dans le milieu pro

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

## Ingrédients

### **Pour 480 g de masse**

420 grammes d'Eau 42 Centilitres/420 Millilitres

60 grammes de Gélatine en poudre

### **Pour 400 g de masse**

350 grammes d'Eau 35 Centilitres/350 Millilitres

50 grammes de Gélatine en poudre

### **Pour 300 g de masse**

262,5 grammes d'Eau 26,25 Centilitres/262,5 Millilitres

37,5 grammes de Gélatine en poudre

### **Pour 200 g de masse**

175 grammes d'Eau 17,5 Centilitres/175 Millilitres

25 grammes de Gélatine en poudre

### **Pour 100 g de masse**

87,5 grammes d'Eau 8,75 Centilitres/87,5 Millilitres

12,5 grammes de Gélatine en poudre

### **Pour 50 g de masse**

43,7 grammes d'Eau 4,37 Centilitres/43,7 Millilitres

6,2 grammes de Gélatine en poudre

## Instructions

1. Verser l'Eau (420 g ou 42 Centilitres/420 Millilitres) dans un bol propre, assez large pour obtenir une certaine surface

## LA MASSE GÉLATINE

2. Verser une partie de la Gélatine en poudre, en fine couche
3. Il ne faut pas tout verser d'un coup, car la gélatine aura du mal à se dissoudre.
4. Attendre que la première couche de gélatine soit dissoute
5. Voilà le résultat qu'il faut attendre : la gélatine est humidifiée. Ne pas chercher à remuer
6. Verser alors une autre fine couche de Gélatine en poudre
7. Attendre encore que la gélatine soit humidifiée. Sous l'effet de son poids, la gélatine s'enfonce dans le volume d'eau
8. Recommencer cette opération, jusqu'à consommer toute la Gélatine en poudre
9. Vous pouvez à ce stade, mélanger avec un petit fouet

### **Bain Marie**

10. Vous remarquerez que, à ce stade, la masse est granuleuse
11. La plupart des recettes ne le mentionnent pas, mais il faut placer au bain-marie : cela va permettre une fonte totale de la gélatine
12. Placer sur un bain marie, et mélanger brièvement, jusqu'à ne plus voir de "grains". La masse doit être liquide et homogène
13. Verser dans un récipient en plastique ou en verre, lavé et séché
14. Pour éviter d'introduire l'écume, ou cette mousse blanchâtre, je vous recommande de verser avec une petite passoire : elle va éliminer ces bulles
15. Placer au frais et laisser figer au moins 1 heure
16. Une fois refroidie, la masse gélatine s'enlève facilement
17. La masse gélatine est prête
18. J'ai l'habitude de découper en dés, ainsi on peut les utiliser rapidement lorsque vous en avez besoin

### **Utilisation**

19. Pour utiliser, il faudra soit utiliser les quantités de votre recette si elle indique de la "Masse gélatine"
20. Si elle indique de la "Gélatine", il faudra multiplier par 7 le poids. Par exemple: "2 g de gélatine" équivaut à "14 g de masse gélatine"