

BLANC GALLIA

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspect physique et organoleptiques	Le BLANC GALLIA, constitué de Blancs d'Œuf, sélectionnés pour leur haut pouvoir foisonnant, pasteurisés et atomisés.
Composition	Blanc d'oeuf de poule séché pasteurisé, stabilisant : gomme de xanthane (E415), agent foisonnant : citrate de triéthyl (E1505)

DESCRIPTION	
Mode d'action/Propriétés	<p>Le blanc Gallia monte en neige et tient mieux que les blancs frais. Ajouté en faible quantité, il renforce les blancs frais ou congelés et les empêche de grainer. Pouvoir liant coagulant et moussant. La présence de traces de jaunes d'œuf ou de matières grasses pénalise le foisonnement.</p> <p>En incorporation avec des blancs frais ou surgelés, il est conseillé d'utiliser le BLANC GALLIA entre 2% et 5%.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verser la quantité d'eau froide indiquée, dans la bassine à blanc. ➤ Mettre la batteuse au ralenti. ➤ Saupoudrer la dose de Blanc d'Oeuf séché GALLIA. ➤ Augmenter la vitesse peu à peu. On obtient une neige blanche, ferme, très serrée en 10 minutes. <p>La température idéale de battage se situe à 21°C, il est donc préférable de tempérer l'albumine d'oeuf avant utilisation. L'acidité des pâtes joue également un grand rôle dans la stabilité des mousses (pH optimum 5,5).</p>

DOSAGES RECOMMANDÉS	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Pâtisserie-biscuiterie : <ul style="list-style-type: none"> ➤ mousses et meringuages, ➤ mouillage pour macarons et fours amandes 	150 g pour 1 litre d'eau 75 g pour 1 litre d'eau
Confiserie	160 g pour 1 litre d'eau



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.344

Version 3

Màj: 29/03/2021

Page 1 sur 7

RECETTE	
Meringues	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100g de blancs d'œufs liquides ➤ 2g de blancs gallia ➤ 100g de sucre glace ➤ 100g de sucre semoule
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger les blancs d'œufs liquides avec les blancs gallia ➤ Une fois que la préparation a commencé à mousser, incorporer progressivement le sucre glace ➤ Pocher les meringues et cuire à 85°C pendant 2h
Génoise	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 144g de jaune d'œuf liquide ➤ 24g d'eau ➤ 280g de sucre ➤ 240g de beurre fondu à 50°C ➤ 184g de farine ➤ 56g de fécule ➤ 3g de baking powder ➤ 50g de sucre ➤ 10g de blancs gallia ➤ 256g de blancs d'œufs liquides
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Monter les jaunes d'œufs, l'eau et le sucre jusqu'à obtention d'un ruban ➤ Incorporer le beurre fondu progressivement et laisser tourner ➤ Monter les blancs avec le blanc gallia puis y ajouter en pluie le sucre ➤ Finir de serrer la meringue ➤ Incorporer dans la première masse une partie du mélange préalablement tamisé de farine, fécule et baking ➤ Ajouter une corne de meringue et le reste des poudres ➤ Finir avec le reste de meringue délicatement ➤ Couler en moule ➤ Cuire à 170°C pendant 20 minutes
Coque de macarons	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200g de poudre d'amande ➤ 200g de sucre glace ➤ 70g de blancs d'œufs liquides ➤ 200g de sucre en poudre ➤ 50g d'eau ➤ 70g de blancs d'œufs liquide ➤ 1g de blanc gallia
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre 70g de blancs d'œufs liquides et les blancs gallia dans la cuve et mélanger avec le fouet ➤ Pendant ce temps cuire le sucre semoule avec l'eau à 118°C ➤ Bien serrer les blancs ➤ Incorporer le sucre cuit aux blancs montés sans arrêter de mélanger ➤ Incorporer la deuxième partie des blancs, 70g et laisser tourner pendant 2/3 minutes jusqu'à ce que la meringue soit refroidie ➤ Incorporer le tant pour tant (poudre d'amande et sucre glace) ➤ Macaroner, pocher ➤ Laisser croûter ➤ Cuire



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.344

Version 3

MàJ: 29/03/2021

Page 2 sur 7

Dacquoise au fruits	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 9g de blanc gallia ➤ 20g de poudre d'amandes ➤ 30g de poudre de noisette ➤ 75g de purée de fruits ➤ 67g de sucre glace ➤ 16g de sucre
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Monter les blancs gallia avec la purée de fruits et le sucre ➤ Incorporer la poudre d'amandes, de noisettes et le sucre glace tamisés ➤ Pocher ou étaler sur plaque ➤ Cuire 10 minutes à 170°C
Blinis au malt	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 150g de lait entier ➤ 75g de farine type 55 ➤ 30g de levure boulangère ➤ 600g de lait entier ➤ 300g de farine type 55 ➤ 225g de farine d'orge maltée torréfiée (Extratone) ➤ 30g de beurre ➤ 90g de jaunes d'œufs ➤ 15g de sel ➤ 150g de blancs d'œufs liquides ➤ 1,5g de sel fin ➤ 7,5g de blancs gallia
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser un levain avec lait, farine et levure boulangère ➤ Pointer au bout de 30 minutes ➤ Ajouter reste de lait, farine, extratone beurre, jaunes d'œufs et sel fin ➤ Monter les blancs gallia avec les blancs liquide et le reste de sel ➤ Pocher les blinis dans une poêle chaude graissée à l'huile d'olive ➤ Réserver puis les poêler avant de les assaisonner
Pisco on edge	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200g d'eau ➤ 1400g de jus de citron vert ➤ 400g de sirop d'érable épais ➤ 37g de gélifiant végétal ➤ 700g de pisco ➤ 468,75g de blanc d'œuf liquide ➤ 31,25g de blanc gallia
Réalisation	<p>Gelée de pisco :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger l'eau le jus de citron vert et le sirop d'érable ➤ Ajouter le gélifiant végétal ➤ Chauffer à 65°C ➤ Incorporer le pisco ➤ Couler et réserver <p>Siphon blanc d'œuf :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger blanc standard et blanc gallia ➤ Chinoiser, mettre en siphon avec 2 cartouches ➤ Mettre en place au-dessus de la gelée
Mousses framboise	



Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 520g de purée de framboise ➤ 110g de masse gélatine ➤ 60g de blancs d'œufs liquides ➤ 1,2g de blancs gallia ➤ 60g de sirop de glucose DE40 ➤ 60g de sucre inverti ➤ 315g de crème fouettée
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser une meringue avec les blancs et les blancs gallia, le mélange sucre inverti et sirop de glucose préalablement chauffé ➤ Incorporer la masse de gélatine à la purée de framboise tempérée ➤ Ajouter une partie de la meringue ➤ Ajouter la crème fouettée puis le reste de meringue
Mousses pomme ananas	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 260g de purée de pomme ➤ 260g de purée d'ananas ➤ 110g de masse gélatine ➤ 60g de blancs d'œufs liquides ➤ 1,2g de Blanc Gallia ➤ 60g de sirop de glucose DE40 ➤ 60g de sucre inverti ➤ 315g de crème fouettée
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser une meringue avec les blancs et les blancs gallia, le mélange sucre inverti et sirop de glucose préalablement chauffé ➤ Incorporer la masse de gélatine aux purée d'ananas et de pomme préalablement mélangées et tempérées ➤ Ajouter une partie de la meringue ➤ Ajouter la crème fouettée puis le reste de meringue

LIMITES REGLEMENTAIRES

CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES

QUANTITE MAXIMALE



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.344

Version 3

Màj: 29/03/2021

Page 4 sur 7

03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
<p>04.2.1 Fruits et Légumes séchés – Les additifs E 410, E412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s’effectue au moment de l’ingestion.</p> <p>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l’huile ou la saumure</p> <p>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l’exclusion des compotes</p> <p>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</p> <p>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04.2.3 Fruits et légumes en conserve – Uniquement châtaignes conservées dans un liquide	Quantum Satis
<p>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</p>	250 g de Blanc Gallia / Kg de produit fini // 10.000 mg de Gomme Xanthane E415 par / Kg de produit fini – Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418
05 Confiserie	
<p>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l’haleine - Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule – ne peut pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s’effectue au moment de l’ingestion</p> <p>05.3 Chewing-Gum</p> <p>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l’exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l’exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07 Produits de Boulangerie	
<p>07.1 Pain et Petits Pains – A l’exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</p> <p>07.2 Produits de Boulangerie Fine</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.	

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max. 11%
Matières minérales	6 à 7%
pH	6 à 8
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes Aérobie Mésophiles	Max. 10000 ufc / g
Coliformes totaux à 30°C	Max. 100 ufc / g
Coliformes thermotolérants	Max. 10 ufc / g
Staphylocoques auréus	Max. 10 ufc / g
Salmonelles	Absence dans 25 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	345 Kcal / 1447 kJ
Lipides	0.63 g
- Acides gras saturés	0.24 g
Glucides	3.47 g
- Sucre	3.47 g
Protéines	81.65 g
Fibres	3.2 g
Sel	2.7 g

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

