

Tableau comparatif de gélifiants

CARACTÉRISTIQUES	ALGUES ROUGES			CARRAGHÉNANES		PECTINES	
	GRACILA GEL	AGAR-AGAR	GOMME GELLANE	PRO-PANNACOTTA	GOMME KAPPA	PECTINE NH	PECTINE JAUNE
Dosage	0,1 à 2 %	0,2 à 1,5 %	1 à 2 %	0,2 à 1,5 %	0,1 à 1 %	0,5 à 2 %	1 à 2 %
Origine	Gélification sans additifs (E). Algue Gracilaria entière en poudre, sans transformation, considérée comme un ingrédient.	Algues rouges — Agar-agar (E406).	Elle est obtenue par fermentation produite par la bactérie <i>Sphingonomas Elodea</i> .	Dérivé d'algues rouges considéré comme carraghénane (E407).	Dérivé d'algues rouges considéré comme carraghénane (E407).	Pectine amidée dérivée principalement de la pomme et des agrumes (E440ii), diphosphate disodique (E450i), phosphate tricalcique (E341iii).	Pectine dérivée principalement des agrumes (E440i) + diphosphate tétrasodique (E450iii), citrate tripotassique (E332ii), acide citrique (E330).
Principales préparations	Gélatines, gels, flans et caillés, compotes, caviar solide, aspics.	Gélatines chaudes et froides. Caviar solide, aspics, gélatines qui peuvent être râpées.	Gélatines résistantes à la chaleur, garnitures de gâteaux et de pâtisseries.	Gélatines molles comme le flan, la pannacotta, le pudding sans ajout d'œuf. Royales.	Gélatines froides et chaudes, glaçages instantanés, gels.	<i>Nappages</i> neutres, acides ou à base de fruits. Gelées à faible teneur en sucre et en crèmes.	Bonbons gélifiés, pâtes de fruits, fourrés cuits au four.
Texture finale	Gélifiant polyvalent. Gélification plus lente qu'avec l'agar-agar, ce qui nous permet d'obtenir des textures tendres comme les flans jusqu'à des textures plus dures comme les aspics.	Gélatines dures et non flexibles.	Gélatines fermes, cassantes et transparentes	Gélatines molles et crémeuses.	Gélatines dures et non flexibles.	Gélatines souples et crémeuses.	Gélatines molles et souples.
Température d'activation recommandée	70 à 90 °C*	70 à 90 °C*	100 °C	55 °C	55 °C	90 °C	90 °C
Température de gélification	25 à 35 °C	25 à 45 °C	30 à 50 °C	25 à 40 °C	25 à 45 °C	40 à 80 °C (en fonction du pH ainsi que de la quantité de sucre et de calcium de la recette)	25 à 70 °C (en fonction du pH et de la quantité de sucre)
Température de fusion	Thermoréversible entre 50 et 60 °C	Thermoréversible entre 60 et 75 °C	Thermoréversible entre 70 et 80 °C	Thermoréversible entre 40 et 60 °C	Thermoréversible entre 45 et 55 °C	Thermoréversible entre 40 et 60 °C	Thermoréversible.
Propriétés	<ol style="list-style-type: none"> 1. Textures tendres ou dures selon le dosage. 2. Elle agit dans des liquides acides, salés et les alcools. 3. Gélatines translucides et aucun apport de saveur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gélatines dures, transparentes et sans apport de saveur. 2. Elle agit dans des liquides acides, salés et les alcools. 	La gomme gellane se gélifie très rapidement dès que la plage de température de gélification est atteinte. Elle améliore la gélification en présence de calcium. Elle forme des gels durs et cassants qui peuvent être chauffés à hautes températures sans se désagréger	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gélatines molles et crémeuses. 2. En agitant le gel, il devient fluide. Il retrouve ensuite sa forme originale. 3. Sa fonctionnalité augmente dans les bases à forte teneur en calcium. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gélatines dures, très transparentes et sans apport de saveur. 2. Sa fonctionnalité augmente dans les bases à forte teneur en calcium. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il agit dans une plage de pH comprise entre 3,5 et 3,7. Minimum 40 % de solides solubles (sucres). 2. Pectine très polyvalente, adaptée à la préparation de glaçages, de crèmes et pâtes de fruits. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ce type spécifique de pectine a une température de caillé basse par rapport à la pectine standard et offre donc des avantages significatifs dans la manipulation et la production de confiseries. 2. Il agit dans une plage de pH comprise entre 3,1 et 3,8. Teneur minimale en matières solides solubles (sucres) 55 %.
Elle résiste à la congélation**	Basse	Basse	Moyenne	Moyenne	Basse	Haute	Haute

* Plus la température d'hydratation est élevée, plus le gel est ferme et moins il y a de synérèse, avec le même dosage de produit.

** La résistance à la congélation dépend non seulement du texturant, mais aussi de la teneur en solides solubles (sucres) et également de la teneur en graisses par rapport à la teneur en eau de la recette.