

Le siphon: comment bien l'utiliser

Beaucoup le considèrent comme un gadget. C'est une grosse erreur!

Le siphon est un formidable outil qui vous permettra de réaliser une pléiade recettes délicieuses à préparer en un tour de main: de la chantilly aux espumas distinguées et aux sauces délicates en passant par les crèmes, cocktails, verrines et desserts les plus parfumés.

Vous l'utiliserez aussi bien pour le sucré que le salé, froid ou chaud.

Bref la touche gourmande, originale, une présentation digne d'un grand chef.

A la fin de l'article retrouvez toutes les recettes au siphon du blog!

Cependant, mal utilisé le siphon peut vous donner du fil à retordre! Mais pas de panique: dans cet article vous trouverez toutes les explications quant à son utilisation, le matériel, les bons gestes et les recettes au siphon de Gourmantismes en fin de cet article.



ISI thermo-whip

1/ Matériel

Il existe plusieurs marques: vous trouverez le plus souvent soit la marque Mastrad soit la marque ISI.

Si Mastrad fait d'excellent produits (moules en silicone par exemple) je ne peux malheureusement pas conseiller leur siphon. En effet j'en ai acheté un il y a 4 ans et celui-ci s'est détérioré assez rapidement contrairement à l'ISI que j'ai depuis plus longtemps...Il possède un revêtement intérieur beige qui finit par s'écailler: il est alors difficile de verser un liquide dedans sachant que des petits morceaux de cette pellicule vont se mélanger à la préparation, voir boucher le siphon. Les siphons de la marque ISI sont en acier inoxydable et ne peuvent absolument pas s'abîmer de la sorte.



Mastrad écaillé à gauche et
ISI à droite

De plus la marque ISI, en plus d'être utilisée par tous les cuisiniers professionnels (gage de grande qualité), vous propose deux types de siphon: le Thermo Whip et le Gourmet Whip. La différence réside juste dans la façon de les utiliser.



Siphons ISI

- Le Thermo Whip ne peut être réchauffé au bain marie contrairement au Gourmet Whip. Mais il est mieux isolé: dans ce siphon les préparations chaudes ou froides maintiennent leur température plusieurs heures sans besoin de réfrigérateur ou de bain marie. Donc si vous versez votre préparation chaude dans le Thermo Whip (95°), au bout de 3 h elle sera à 73° donc toujours prête à être servie. Idem pour une préparation froide qui de 6° passera à 10° en...8 heures. Sa contenance est de 0,5 litre.

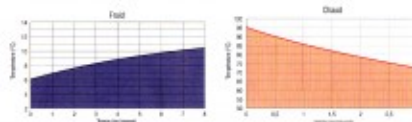
ThermoWhip

THERMO•WHIP®

La révolution pour le chaud et le froid

L'ISI Thermo Whip vous offre tous les avantages de l'ISI Gourmet Whip avec en plus une fonction isolante: les préparations froides ou chaudes maintiennent leur température plusieurs heures, sans besoin de réfrigérateur ou de bain-marie!

Les courbes de température suivantes le montrent: les préparations froides restent froides près de 8 heures, les préparations chaudes près de 3 heures.



Note importante:

Si vous utilisez l'ISI Thermo Whip pour des recettes dans lesquelles une préparation chaude ou froide doit être refroidie après avoir été versée dans la bouteille, veuillez procéder comme suit: mettez l'ISI Thermo Whip rempli et ouvert (sans la tête de l'appareil) au moins deux heures au réfrigérateur avant de le fermer et de sceller une cartouche.

Placez ensuite l'ISI Thermo Whip à nouveau au réfrigérateur en le couvrant pour permettre un refroidissement progressif par la tête de l'appareil.

Courbes thermiques
Siphons ISI Thermo
Whip

- Le Gourmet Whip peut être chauffé au bain marie (maxi 65° pour l'eau du bain). Mais comme il n'a pas une fonction isolante aussi performante que le Thermo Whip vous devrez le mettre au frais pour une préparation froide dès le siphon fermé. Et avec ce modèle de siphon, pour une préparation chaude, vous devrez servir de suite ou le garder au bain marie en attendant de servir. Pour ce modèle vous avez le choix entre plusieurs contenance: 0,25 ou 0,5 ou 1 litre. Je vous déconseille le 0.25 litre car la contenance est vraiment trop juste. Pour vous donner un idée, un siphon de 0.5 litre vous suffira pour environ 8 personnes et celui de un litre conviendra pour une douzaine.

C'est à vous de voir en fonction de votre façon de travailler. La plupart des magasins d'ustensiles de cuisine vendent des siphons et vous pouvez également les acheter sur internet ainsi que les cartouches (www.meilleurduchef.com). Suivant les modèles les prix varient entre 90 à 120 euros.

Chaque siphon ISI est vendu avec les accessoires suivants:

- la cuve qui contiendra la préparation



bouchon sur lequel
s'articule la manette
(ici avec la douille

vissée – à gauche- et
le capuchon de
protection du porte
cartouche – à droite-
)

▪ le bouchon que vous visserez sur la cuve et sur lequel
s'articulent:

1. le porte cartouche. Lors de la première utilisation il
vous faudra enlever le petit capuchon de protection pour
pouvoir visser à sa place le porte cartouche.



porte cartouche

1. la buse situé dans la manette et sur laquelle vous
visserez la douille que vous désirez (le siphon est
livré avec 3 douilles différentes).



douille pour siphon

▪ une petite brosse goupillon pour nettoyer l'intérieur du

bouchon



Siphon ISI et ses accessoires

En plus du siphon voici d'autres ustensiles indispensables:

- un chinois étamine car il vous faudra filtrer toute préparation avant de la verser dans le siphon afin d'en ôter toute impureté susceptible de boucher la petite buse du siphon.



chinois étamine

- les cartouches de gaz que vous trouverez en vente au même endroit que votre siphon (elles sont vendues à part). Attention ne vous trompez pas: il existe toujours chez ISI, d'autres cartouches de même forme pour les siphons à sodas qui ressemblent aux cartouches chantilly.



cartouch
es
chantill
y

- un verre doseur pour éviter de dépasser la quantité maximale de votre siphon.
- un entonnoir pour faciliter le versement du liquide dans le siphon.

2/ Différence entre espuma et chantilly ou crème

Que soit une espuma ou une chantilly la base de la préparation que vous allez utiliser est un liquide chaud ou froid mélangé à un liant qui peut être le plus souvent de la crème liquide entière, de la gélatine, de l'agar-agar ou parfois du blanc d'œuf.

Si votre liant est de la crème votre préparation donnera une chantilly. Si vous utilisez de la gélatine ou du blanc d'œuf elle portera le nom d'espuma...

Sur le plan de la réalisation autant les recettes de chantilly ne présentent pas de difficultés particulières autant les espumas sont plus délicats à réaliser car la quantité de gélatine que vous devrez utiliser dépendra du volume de votre liquide mais aussi de sa densité (plus au moins liquide...). Respectez bien les quantités données dans les recettes en particulier pour l'agar-agar qui devra être pesé au gramme près.

3/Comment remplir votre siphon: règles de bases et erreurs à ne pas commettre

La première étape est de filtrer votre préparation; ce geste doit devenir un automatisme quand vous préparez un siphon!

- Dans un premier temps versez la préparation dans le siphon à l'aide d'un entonnoir (je me répète: après l'avoir filtré).
- Choisissez votre douille et vissez la sur la buse de sortie située sur le bouchon: la buse est centrée sur la manette. Pour la visser facilement il faut appuyer en même temps sur la manette de remplissage Vous devez effectuer cette opération avant de mettre votre cartouche de gaz: si vous l'oubliez et que vous vissez la cartouche tout le gaz va s'évacuer par l'orifice de la buse de sortie.
- Vissez le bouchon muni de la douille sur la cuve du siphon.
- Insérez la cartouche dans le porte cartouche et vissez la à son tour sur le bouchon. Vous allez entendre un petit « pshiiit ».C'est normal. Dévissez le porte cartouche et jetez la cartouche vide.
- Si vous devez insérer une autre cartouche renouvelez l'opération.
- Secouer alors le siphon, tête vers le bas, de bas en haut pour bien mélanger mais attention: pour les préparation à base de crème secouez énergiquement 3 ou 4 fois mais pas plus: si vous secouez trop longtemps le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être extrait. Vous n'aurez pas ce problème pour les espumas.
- Pour servir la crème tenez le siphon à la verticale et appuyez doucement sur la manette.
- Pour finir lisez bien le chapitre suivant (n°4):

Précautions d'emploi.

4/ Précautions d'emploi

- Utilisez toujours de la crème liquide entière car il ne faut pas oublier que c'est le gras qui fera prendre votre chantilly.
- Attention: ne jamais dévisser le bouchon s'il y a encore du gaz dans votre siphon: vous allez repeindre votre cuisine!
- Il faut savoir que vous aurez besoin d'une cartouche pour un siphon de 0,25 litre ou de 0,5 litre et de deux cartouches pour un siphon d'un litre et ce même si la quantité de remplissage est inférieure!
- Pour toutes les préparations froides je vous conseille préparer votre siphon 2 h avant l'utilisation et de bien le mettre au frais en attendant de l'utiliser.
- Si vous devez réserver votre siphon au frais couchez le à l'horizontale.
- Les préparations chaudes doivent être servies immédiatement ou conservées au bain marie en attendant d'être servies (65° maxi pour l'eau du bain , donc utilisez un thermomètre plongé dans l'eau de la casserole) pour les siphon ISI Gourmet Whip , ou gardées à température ambiante (3 à 4 h maxi) pour les Thermo Whip qui ont une meilleure isolation.
- Au moment de vous servir de votre siphon il faudra de nouveau le secouer, tête vers le bas, 3 ou 4 fois.
- Avant de servir testez toujours la consistance de la crème dans un récipient à part..
- Au frais la chantilly se conserve 5 jours.
- Au moment de faire sortir la préparation du siphon il faut tenir celui-ci bien verticalement au dessus de l'assiette, la tête en bas et non en biais sinon vous ferez sortir plus de gaz que de préparation d'où une perte de pression.

- Ne remplissez jamais votre siphon au delà de la quantité maximale prévue. Donc utilisez un verre doseur.
- Ne jamais mettre le siphon au congélateur.
- Si vous versez un liquide chaud faites attention: votre siphon va également devenir chaud.
- Utilisez le siphon à la dernière minute: si vous dressez trop longtemps à l'avance votre crème ou espuma va retomber.
- Nettoyez soigneusement votre siphon après utilisation avec un soin particulier pour l'intérieur du bouchon (avec la petite brosse goupillon) en suivant les recommandations fournies dans la notice du fabricant. Rangez le sans revisser le bouchon dessus.
- Si par malheur votre siphon est bouché (en général parce que vous n'aurez pas bien filtré votre préparation avant de la verser dans la cuve) voici comment procéder sans en mettre partout dans votre cuisine: il faut bien enrouler le siphon dans un grand tissu. Ne perdez pas de vue que votre siphon est sous pression et que lorsque vous allez dévisser le bouchon toute cette pression va s'échapper avec force). En maintenant la tête en bas dévissez très lentement le bouchon par palier : le gaz va s'échapper entraînant avec lui une partie de votre préparation. Lorsque tout le gaz s'est échappé vous pouvez ôter complètement le bouchon; je vous conseille de faire cela en dehors de la maison ou dans votre salle de bain...C'est généralement une erreur que l'on ne commet pas deux fois!

5/Recettes

Cliquez sur la recette qui vous intéresse pour accéder à son explication pas à pas et en images

- Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine
- Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs

de saumon

- Pina colada au siphon
- Chantilly à l'amande
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Crêpes, crème Délice au miel et pignons
- Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette
- Crème de gorgonzola, granité au champagne
- Vitello Tonnato basse température
- Choux à la crème revisitée et son tartare de fraise
- Légèreté au chocolat
- Bientôt: Coupe exotique et son anglaise aérienne