

## Que sont les Carraghénanes ?

Utilisés depuis plus de 600 ans par les Irlandais de Carrageen pour ses propriétés gélifiantes, les carraghénanes sont extraits d'algues rouges. Ces polysaccharides végétaux servent d'agent épaississant et gélifiant, conservant leurs propriétés même en milieux acides et chauds.

Pour faire de la cuisine moléculaire à la maison, il existe cinq coffrets disponibles à L'Épicerie :

- **Spérification gourmande** : percez le mystère des perles d'alginate et amusez-vous avec ces sphères au cœur liquide.
- **Gélification créative** : révélez la force des algues rouges et créez la surprise\*
- **Sensations pétillantes** : croquez... écoutez et découvrez de nouvelles sensations
- **Cristal de sucres** : réalisez des formes créatives dans vos assiettes ou enrobez des fruits d'un délicat voile de sucre croustillant.
- **Neige carbonique** : une expérience visuelle, olfactive et spectaculaire... pour une réception inoubliable.