



Feuilles d'or



Généralités :

L'or en feuilles est considéré comme comestible à partir de 22 carats (code E175). Il est contrôlé et certifié chaque année par un organisme officiel. Les feuilles d'or comestibles peuvent être utilisées pour la décoration et la consommation. Selon la législation, l'or comestible en feuille (E175) est un additif autorisé pour des utilisations spécifiques, notamment dans les chocolats, les sucreries, les pâtisseries.

Le plus grand consommateur est l'Inde avec, selon les estimations, 12 tonnes d'or culinaire par an. Les feuilles d'or viennent décorer les pâtisseries traditionnelles, mais aussi les boulettes de mouton, lors des mariages et fêtes religieuses. Alors qu'en Chine, certains gibiers sont saupoudrés d'or, les Japonais s'échangent les vœux de bonne année en buvant un saké agrémenté de flocons d'or et certains cuisiniers nippons rehaussent leurs meilleurs sushis à l'or fin. Au Pakistan, l'or est parfois consommé pour ses vertus prétendues aphrodisiaques et stimulantes.

En France et en Suisse, des chefs chocolatiers de renom ornent leurs truffes de fragments de feuille d'or.

RECOMMANDATIONS :

L'or comestible étant très volatile et fragile, il est recommandé de le manier avec précaution. Appliquer avec une pince à dresser ou la pointe d'un couteau.



Caractéristiques

L'or est un métal comestible, non allergène, exempt de goût et chimiquement inerte. Il est autorisé par l'Union Européenne e

Commercialisations :

Dans la gastronomie de luxe, il se décline sous forme de pou de feuilles, de spray, de paillettes ou de flocons.

PRIX : Il peut varier en fonction des fournisseurs :

Quelques exemples :



Paillettes d'or en spray. Contenance 100ml



Carnet de 10 feuilles de 80mm x 80mm TTC

Utilisations culinaires :

Plusieurs chefs cuisiniers ajoutent de l'or à leurs recettes et d touche finale aux plats gastronomiques pour améliorer l'aspe leur plat mais cela ne change rien au goût!

Plusieurs utilisations : salées et sucrées.

Exemples :



Viande rouge recouvert de feuille d'or



Gateau opéra rec



Macaron recouvert de



Sus

Mais aussi des cocktail et du champagne



Allergènes : Aucun allergène connu à ce jour.



et
t les États-

dre,

n. 26.90 €

onnent la
ect final de

Allergènes Aucun allergène connu à ce jour.

couvert de



e poudre d'or

his



