

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JANVIER 2011

DOSSIER - DÉSHYDRATATION

ÉCONOMIQUE, NATURELLE ET SAINE, la déshydratation revient en force.

Le plus évident de tous les modes de conservation suscite un véritable regain d'intérêt.

La société Tom Press, spécialiste du matériel de conservation et de transformation alimentaire, constate une forte augmentation de ses demandes.

Longtemps délaissée, la déshydratation est pourtant une alternative pertinente aux conserves et à la congélation. Le procédé est économique, il préserve particulièrement bien les vitamines mais c'est aussi un excellent moyen pour concentrer les saveurs.

Les amateurs de produits authentiques, séduits par la simplicité du procédé s'équipent pour conserver et pour créer de nouveaux produits comme les merveilleux « cuirs » de fruits. Ces purées déshydratées, qui se dégustent telles quelles en friandises, entrent aussi dans la composition de pâtisseries ou de barres énergétiques. La technique des « cuirs » s'applique aussi aux légumes et ouvre de nombreuses possibilités.

UN MOYEN FACILE DE CONSERVER.

UN NOUVEL ESPACE DE CRÉATIVITÉ POUR LES GASTRONOMES.

En supprimant l'eau des aliments, on stoppe le processus de décomposition mais on concentre aussi les saveurs. Les aliments séchés peuvent être réhydratés ou incorporés dans des préparations cuisinées. Ces concentrés s'utilisent alors comme des épices. Nous entrons là dans l'univers très créatif de la gastronomie où il n'est plus seulement question de conserver, mais d'utiliser toutes les ressources de la déshydratation pour assembler des saveurs et jouer sur les textures. Les champignons sont un bon exemple. Séchés en petits morceaux, ils entrent dans la composition des charcuteries et des farces. Ils s'ajoutent aux poêlées de légumes, risottos ...

Moulus et réduits en poudre, on en saupoudre les potages, et pour les sauces, quoi de plus délicat que la saveur intacte de champignons frais ?

Mais l'utilisation de produits déshydratés pour parfumer ne s'arrête pas aux champignons. Les raisins, pruneaux, tomates ou poivrons, pour ne citer qu'eux, entrent dans la composition d'une multitude de recettes traditionnelles.

Finement coupés, voire réduits en poudre, ces condiments se conservent dans de jolis pots toujours à portée de main.



L'EFFET PÉPITE

En pâtisserie ou pour les desserts, on utilise volontiers les fruits confits ou les fruits secs. En charcuterie, on trouve des noisettes et des graines comme le lin, mais on utilise encore peu les produits déshydratés pour leur texture et l'effet concentré qu'ils procurent en bouche. Or, ces pépites au goût puissant stimulent nos papilles et excitent nos sens. La bouchée n'est plus un volume au goût homogène, mais un accord de saveurs distinctes.

Cette bouchée est vivante.

C'est le gros sel et le pot au feu ou l'éclat de chocolat dans la glace.



ET POUR LA CONSERVATION ?

Pratiquée à basse température, la déshydratation préserve bien mieux les vitamines que les autres procédés classiques de conservation. Pas de procédure complexe à suivre à la lettre ni de matériel sophistiqué. Fini les cocottes-minute, les bocaux à ébouillanter, entonnoirs, caoutchoucs et autres stérilisateur. Un simple déshydrateur suffit.

Le reste se trouve déjà dans les cuisines.

Pratiquement toutes les denrées alimentaires se déshydratent. Hormis un léger blanchiment de certains légumes dont le but est de rendre la peau poreuse, aucun traitement particulier n'est nécessaire. Il suffit de préparer l'aliment et de le disposer sur les plateaux de l'appareil.



Tilleul, verveine, et autres plantes aromatiques séchées rapidement après la récolte conservent toutes leurs propriétés.



Déshydrater les graines pour préserver les semences.

LES DÉSHYDRATEURS

Il existe deux grandes familles de déshydrateurs mais leur principe de fonctionnement est toujours le même : faire passer de l'air sur les aliments pour qu'ils perdent leur eau. Les déshydrateurs verticaux ont l'avantage d'être compactes et bon marché.

Ils conviennent bien pour les petites quantités. Les tunnels, à privilégier pour les quantités plus importantes, sont très économiques à l'usage et ont l'avantage d'être modulables. Leur architecture permet des séchages longs à basse température très respectueux du produit notamment si l'on cherche à préserver le maximum de vitamines.





EN SAVOIR PLUS

Les livres sur la déshydratation sont peu nombreux. Pour faire face à la demande croissante d'information sur le sujet, tompress vient de publier un ouvrage complet de 296 pages qui donne, produit par produit, les différentes méthodes et propose de nombreuses recettes.

Voir le communiqué de presse
« Déshydratation techniques et recettes » en PDF

