

Raviolis liquides transparents :

Afin de confectionner des raviolis liquides, il est impératif que la garniture utilisée ne contienne pas d'eau. En effet, l'eau entraîne la désintégration de l'oblate. La garniture sera donc de préférence grasses ou crémeuses ou, en tout état de cause, composée d'une quantité très minime d'eau.

Les garnitures suivantes, par exemple, se prêtent parfaitement à une application avec l'oblate :

- L'huile d'olive (nature ou aromatisée), les huiles de fruits secs (noix, tournesol, colza, noisette, argan, pépin de courge, sésame...)
- Pâtes de fruits secs (amande, noisette, sésame, datte, figue, abricot...) ou les pralinés liquides
- Miel
- Beurre clarifié, graisse du foie gras, toute autre graisse liquide Mantequilla clarificada, grasa de foie-gras u otras grasas líquidas
- Sauces crémeuses ou grasses
-

Le matériel nécessaire à la confection de ces raviolis est simple : l'oblate à la forme désirée (ronde, carrée, rectangulaire), la machine à sceller, une paire de ciseaux, quelques seringues.



Mise en oeuvre :

- Plier une feuille d'Oblate sur elle même, puis à l'aide de la machine à sceller (allumée au préalable, puis sur position "7"), souder de façon à obtenir une forme conique ce qui facilitera le garnissage.
- Remplir le cône de la garniture choisie à l'aide d'une seringue ou d'une doseuse à sauce pour une meilleure application.
- Souder la partie ouverte avec la machine à sceller puis découper la frange restante avec les ciseaux.
- Réserver les raviolis liquides ainsi réalisés dans un récipient hermétique afin que ceux-ci se s'humidifient pas.





Idées d'application :

- Ces raviolis transparents sont tout simplement surprenants et excellents servis tels quels, au cours d'un apéritif par exemple.
- Ils peuvent également accompagner idéalement une soupe ou un bouillon dans une coupelle à part laissant ainsi le plaisir au convive de prendre son ravioli, de l'immerger dans son assiette et de le déguster immédiatement.
- Ce style de ravioli, garni de miel, pourra être présenté sur un fromage blanc u un fromage frais. Garni de pâte de fruits secs, il accompagnera parfaitement un poisson grillé ou encoré, garni de foie gras ou de graisse de foie gras, il encensera parfaitement un filet de boeuf.

Fines feuilles de bonbons neutres ou de croquants, mouchoirs...

- Dans ce cas, l'oblate est utilisé comme support pour la poudre de bonbon neutre ou de croquant.
- L'oblate nous permettra d'obtenir des formes et textures incroyables rapidez et faciles à réaliser.
- Pour ce faire, nous aurons besoin de bonbon neutre ou croquant en poudre, un tapis siliconé de cuisson et un four **non** ventilé à température de +200°C.
- Si votre four ne possède pas d'option sans chaleur tournante ou ventilée, alors vous pourrez utilisé la salamandre ou le gril.
- Si vous ne disposez pas de bonbon neutre ou les ingrédients permettant sa réalisation, alors vous pouvez utiliser tout type de bonbon dur du commerce dans la mesure ou celui-ci est bien dur, non collant, sans humidité. Il ne vous restera alors qu'à le réduire en poudre à l'aide d'un bol américain.



Elaboration de bonbon neutre en poudre :

200 gr de fondant blanc pâtissier
 100 gr de glucose
 100 gr d'isomalt

- *Mettre le glucose et le fondant blanc pâtissier dans une casserole à feu moyen*
- *Une fois ce mélange dissout, ajouter l'isomalt et porter à +160°C (les 5°C qui manquent seront atteints par la propre chaleur du mélange.*
- *Retirer du feu et étaler sur du papier sulfurisé sur une plaque.*
- *Laisser refroidir à température ambiante.*
- *Une fois complètement refroidi et durci, réduire en poudre fine en utilisant un bol américain.*
- *Conserver cette fine poudre dans un récipient hermétique dans un lieu frais et sec.*

Elaboration de croquants en poudre

- *125 gr de bonbon neutre en poudre*
- *15 gr de poudre d'un produit au choix (fruit lyophilisé, cacao, épices, poudre de fruits secs...).*
- *Bien mélanger jusqu'à parfaite homogénéité de la préparation.*
- *Conserver cette fine poudre dans un récipient hermétique dans un lieu frais et sec.*

Confection :

- *Disposer le format d'oblate désiré sur un tapis siliconé de cuisson lui même placé sur la plaque de cuisson du four.*
- *A l'aide d'une passoire chinois à maille métallique, en tapotant légèrement avec une cuillère, couvrir l'oblate de manière uniforme, d'une fine couche de bonbon neutre ou de croquant en poudre.*
- *Il est possible également d'ajouter épices, fruits secs, fruits lyophilisés, pétales de sel...sur cette fine couche de poudre.*
- *Mettre au four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que la poudre fonde et devienne translucide (2 mn maximum sont nécessaires ; il est préférable de surveiller cette opération).*
- *Retirer du four puis, à chaud, donner la forme voulue. Celle-ci se maintiendra en refroidissant à température ambiante.*
- *Pour réaliser un mille feuille, il suffira de superposer les disques ou plaques obtenues en intercalant le produit sec souhaité.*





Idées d'application :

- Desserts, petits fours sucrés ou salés.
- Complément pour un dessert en ajoutant fruits secs, crème glacée...

Rouleaux transparents

- L'oblate est un produit parfait de substitution pour la confections de petits rouleaux.
- La feuille d'oblate permettant la confection du rouleau est si fine et transparente qu'elle mettra parfaitement en valeur la saveur et la texture du produit utilisé en garniture.
- Ainsi, la garniture peut être un produit frit (passée au préalable au pinceau huilé), des légumes précuits et parfaitement égouttés, huilés au préalable ou accompagnés d'une sauce coupée à l'huile, ou de fruits secs...

Réalisation :

- Disposer une feuille d'oblate sur une surface plane.
- Repartir la garniture au centre de l'oblate et replier ou fermer comme pour la confection d'un rouleau ou d'un canneloni.
- Servir.



Idées d'application :

- snack, tapas, bouchée apéritive
- Element d'un plat, en association d'une soupe ou d'un bouillon....

Fines galettes de sauce ou d'alcools (spiritueux)

- Il est très aisé d'obtenir des galettes très fines et craquantes de sauces ou liquides spécifiques (sauce soja, vermouth, campari...)
- Pour ce faire, il faut être équipé d'une machine à déshydrater et d'une bombe pulvérisateur.

Elaboration:

- Pulvériser un tapis pour déshydratateur avec le liquide choisi.
- Puis disposer 2 feuilles d'oblate, du format de votre choix, par dessus.
- Pulvériser à nouveau du liquide choisi afin d'humidifier totalement l'oblate (on peut encores rajouter, à cette étape, sur cette préparation, des fruits secs, graines, épices...).
- Deshydratar durant 12 h dans le déshydratateur jusqu'à ce que l'oblate soit complètement sec et croustillant.

Idées d'application :

- snack, cocktail, apéritif.
- Partie d'un plat, bases pour tartes et garnitures...