



# ÉMULSION



## À Retenir

- **2 types d'émulsions :**
  - MG dans phase liquide (ex. : écume ou encore une vinaigrette ).
  - phase liquide dans MG (ex. : sauces hollandaise ou béarnaise, beurre blanc)
- **Crème 35% MG , Lait entier 3,6% MG ou Beurre 82% MG :**
  - les protéines aident à l'émulsion
  - la MG stabilise les préparations
  - valorisent les autres ingrédients de la recette

## LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème**
- **Lait**
- **Beurre**
- + autres ingrédients possibles en fonction de l'émulsion réalisée

## MATÉRIEL

- **Dépend de l'émulsion réalisée, cf. vidéos recettes dédiées**