

FOIRE AUX QUESTIONS KIT VOM

TRADUCTION OFFERTE PAR

www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com

Qu'est-ce que le nuage comestible VOM ?

VOM Edible Cloud est une nouvelle technique gastronomique qui permet de générer des nuages volants de fines bulles remplies de gaz hélium, avec une infinité de saveurs et d'arômes.

Ceci est possible grâce aux propriétés de l'émulsion « Formula1 » et de ses multiples accessoires.



Un peu d'histoire

La technique d'encapsulation des arômes et des saveurs à l'intérieur de nuages volants et comestibles a été créée et développée par l'équipe de l'Institut PLAT à Barcelone, et présentée à la gastronomie mondiale en 2021 lors du sommet mondial Madrid Fusion XIX par Jordi Roca d'El Celler de Can Roca et aussi Giacomo Loris du bar à cocktails Paradiso. De là, il est commercialisé dans le monde entier par 100 % Chef. Avec le kit de base VOM et une cartouche d'hélium jetable, vous pouvez créer des nuages volants comestibles.



Comment fonctionne VOM Cloud comestible ?

Jus, sauces, infusions, bouillons concentrés, alcools, graisses, essences, etc. peuvent, une fois la formule VOM ajoutée en quantité précise, générer des nuages de fines bulles remplies d'hélium. L'hélium est un gaz extrêmement volatil et quasiment impossible à conserver intégrés dans des aliments ou des boissons sous une forme stable.

La formule 1 VOM confère à l'aliment une propriété émulsifiante et élastique, avec la propriété unique de maintenir une atmosphère d'hélium pur à l'intérieur de ses cellules. Grâce à la conception du conteneur de production et à sa grille micro-perforée, il permet de diluer et d'encapsuler le gaz dans le liquide, générant des bulles d'un diamètre idéal pour soulever son poids et rester debout afin de pouvoir être transportées par voie aérienne.



De quoi ai-je besoin pour utiliser VOM ?

Pour vraiment pouvoir appliquer cette technique dans votre restaurant, bar à cocktails, traiteur ou événements, il suffit d'avoir un kit de base VOM, bien que nous vous recommandons également d'acquérir un kit technique VOM. Le coût de ce kit technique peut être récupéré uniquement avec la première bouteille de 12 litres grâce aux économies que vous obtiendrez par rapport au prix des bouteilles jetables.



Le kit technique VOM permet de connecter VOM à des bouteilles d'hélium réutilisables, réduisant considérablement le coût du gaz.

A qui VOM est-il spécialement destiné ?

Barmans, Chefs et Pâtisseries sont les principaux clients et ceux auxquels on a pensé lors de la conception de cette technique. Ses applications illimitées, pour des recettes sucrées et salées, suscitent la surprise et l'admiration de vos clients. Vous pouvez servir ces bouchées aériennes comme élément décoratif ou gustatif ou pour un effet WOW garanti.

Vous l'aurez compris, VOM Edible Cloud propose une infinité de modes de présentation et d'utilisation, vous pouvez présenter des airs volants comestibles ou aspirés à la saveur et à la forme originales, en version statique ou dynamique grâce à la collection VOM Holders. Générez des nuages aux formes infinies et magiques grâce au VOM Tamer, un outil indispensable. Maîtrisez cette technique et générez des formes conceptuelles amusantes pour personnaliser vos présentations.

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette nouvelle technique, vous trouverez plus d'informations dans notre boutique VOMSHOP. Si vous avez encore des questions, veuillez nous envoyer un e-mail à marketing@100x100chef.com, nous vous répondrons dès que nous connaissons la réponse.

Lorsque j'achète le kit de base, est-ce que je reçois toutes les instructions dont j'ai besoin pour utiliser la machine à quelque fin que ce soit ?

Lorsque vous achetez le kit de base Vom, vous obtenez un guide d'utilisation où les étapes à suivre sont indiquées, vous avez accès à un code QR pour enregistrer votre station Vom et accès à des vidéos et du contenu pour apprendre et profiter de votre achat, vous aussi avoir accès à quelques recettes supplémentaires pour compléter votre entraînement.

Questions sur l'hélium

L'hélium est-il dangereux ou nocif ?

La plupart d'entre nous connaissent ce gaz pour être utilisé dans le gonflage de ballons décoratifs ou pour enfants.

Le gaz hélium (He) est un gaz noble et, en tant que gaz noble, il ne se mélange pas avec d'autres éléments et se comporte comme un gaz inerte, il ne peut donc pas être nocif pour la santé en quantités modérées, et il n'a ni couleur ni odeur. Même si nous n'en sommes même pas conscients, l'hélium est très présent sur Terre. C'est le deuxième élément chimique le plus abondant dans l'univers, après l'hydrogène, bien qu'il y ait une quantité minimale d'hélium dans l'atmosphère. Ce gaz est produit en continu dans la croûte terrestre, en raison de la désintégration radioactive de certains éléments chimiques, et est introduit dans l'atmosphère en petites quantités. Cependant, comme ses atomes sont très légers et que sa densité est inférieure à celle de l'air, ils sont perdus dans l'espace, et donc il n'y en a pas une plus grande quantité.

Combien coûte une bouteille d'hélium de 20 litres ?

Une bouteille d'hélium de 20 litres à 200 bars signifie 20×200 litres = 4000 litres. Une bouteille de ce volume coûte généralement 180 € / 200 € chez un fournisseur local et une bouteille de 10 litres environ 145 €. Bien que les prix dépendent beaucoup de la région ou du pays.



Quel type d'hélium dois-je acheter ?

Tout d'abord, il faut savoir que dans chaque pays les bouteilles d'hélium ont des raccords homologués différents. Nous devons nous assurer que notre fournisseur nous informe de cette mesure et du type de gaz hélium disponible. Ensuite, nous devons consulter cette liste de connexions du kit technique VOM pour pouvoir nous assurer du kit que nous devons acquérir.

Ce détendeur VOM spécialement conçu vous permet de travailler à très basse pression, inférieure à 1 bar, réduisant considérablement la consommation et vous permet également de brancher directement les raccords de votre VOM Basic Kit.

Votre distributeur pourra sûrement vous proposer différents types d'hélium. En fait, la seule différence est sa pureté. Une pureté de 99,99% suffira, inutile d'acheter le plus pur car on n'en a pas besoin et son prix est extrêmement élevé.



Les résultats obtenus avec de l'hélium de qualité alimentaire sont-ils différents de ceux obtenus avec de l'hélium en petit réservoir ?

Pas du tout, les deux héliums remplissent la même fonction.

Les bouteilles commerciales pour le gonflage des ballons n'ont pas leur propre certification alimentaire, leur degré de pureté est presque total, mais travailler

uniquement avec des bouteilles de fournisseurs fiables garantit que la qualité de l'hélium est la plus élevée, la différence de pureté n'est que de 0,005%, le l'impureté n'est qu'un oxygène résiduel. Travailler avec des bouteilles de plus de 10 litres et le kit technique de régulation, permet une économie économique très importante.

À propos des nuages

Combien de temps durent ces nuages ?

Les nuages restent stables pendant 4 à 5 minutes selon le pH du produit. La durée est également plus ou moins longue selon la recette.

Pourquoi l'effet de pluie se produit-il ?

Au fur et à mesure que les bulles perdent lentement de l'hélium, elles se rejoignent et se collent. Le liquide, par gravité, s'écoule lentement en se condensant dans la partie inférieure du nuage. Lorsqu'il y a suffisamment de liquide accumulé, la goutte tombe sur l'assiette ou la tasse.

Cet effet peut être contrôlé en augmentant ou en diminuant le % de Formule 1 que nous mélangeons avec le liquide de base.



Pourquoi le nuage ne vole-t-il pas ?

Nous vous recommandons d'utiliser l'une de nos recettes pour maîtriser la technique avant de créer vos propres saveurs. Il peut y avoir certaines raisons pour lesquelles les nuages ne volent pas :

- La vitesse doit être très modérée pour que les nuages n'aient pas trop de liquide à l'intérieur.
- Le PH de l'eau doit être neutre, entre 6,7 et 7.
- La température de la préparation doit être d'environ 40 degrés, cela favorisera sa flottabilité.
- Ne pas ajouter de sel.
- Dégazer les boissons gazeuses par repos ou agitation.
- La mousse générée dans le mélangeur avec la formule doit être enlevée, sinon elle agit comme un ancrage sur la mousse car elle pèse trop, il vaut mieux l'enlever avant de la verser dans le verre.
- Les bulles dans le verre se forment trop rapidement (trop de pression), ne permettant pas à l'excès de liquide de s'écouler des bulles (cela rend les nuages plus lourds). Essayez de ralentir l'utilisation de la soupape de commande.
- Le mélange est trop épais, essayez de baisser la Formula1 dans votre composition.
- Les bulles sont trop denses, essayez de mettre moins de liquide dans l'appareil et vérifiez l'amélioration.



Puis-je ajouter de la couleur au cloud VOM ?

Même si nous ajoutons de la couleur au liquide lors de la production des bulles, il la perdra, puisque sa paroi est si fine qu'elle n'a aucune concentration et que la lumière la traverse sans refléter la couleur, le seul moyen est d'appliquer directement la lumière colorée .

Les acides tels que l'acide citrique et le malique affectent-ils le nuage ?

Oui, tous les acides sont un problème et doivent être doux et contenus dans le liquide. Le pH est l'un des facteurs les plus importants pour que la formule soit stable et fonctionne.

À propos de la formule

La formule est-elle végétane ?

Actuellement, la partie protéique de la formule est d'origine animale, une nouvelle formule végétalienne à base de protéines végétales devrait bientôt être disponible.

Y a-t-il des ingrédients allergènes dans la formule ?

Comme indiqué sur l'étiquette, la formule peut contenir des traces de fruits à coque et de produits laitiers.

Combien de produit et de rendement pouvons-nous avoir avec VOM ?

Lorsque nous choisissons le liquide avec lequel nous produisons les nuages, nous devons prendre en compte différents pourcentages de dosage, car selon le livret de formulation, vous ne devez pas utiliser la même recette pour une infusion que pour un alcool.

Le rendement est énorme, avec 100 grammes de Formula VOM nous pourrons faire plus de 400 mètres de nuage.

L'hélium est beaucoup plus économique si nous achetons de l'hélium dans des bouteilles à haute pression dans un distributeur de gaz officiel, que si nous utilisons des bouteilles jetables à basse pression pour gonfler des ballons dans des magasins de fête.

La consommation est très très faible, même si au début il faut dominer la technique, avec une seule bouteille d'hélium de 20 litres on pourra faire plus de 1000 nuages.

Peut-il également être utilisé pour fabriquer du VOM infusé d'alcool ?

Les alcools ou liqueurs à haute teneur doivent être dilués pour que la formule fonctionne correctement et le dosage doit être considérablement augmenté pour contrer l'effet négatif de l'alcool. Voir le manuel de l'utilisateur dans la section des recettes.

Combien de temps le mélange liquide/formule peut-il durer avant utilisation ?

Qu'est-ce qui est mieux, garder la formule au réfrigérateur à la fin du quart de travail ou la rendre fraîche à nouveau ?

Le mélange doit être aussi frais que possible car il conserve les propriétés de flexibilité et de stabilité.

Évidemment, toute préparation doit être aussi bonne que possible, car c'est une touche très subtile mais importante au plat.

Le mélange peut être conservé quelques jours au réfrigérateur, mais rappelez-vous qu'avant utilisation, il doit être tempéré à plus de 20 ° C et ne doit jamais être utilisé pendant plusieurs jours, en ne le conservant pas plus d'une fois, pour un problème de contamination alimentaire, rappelez-vous que c'est un aliment.

Préparer un mélange est très facile et rapide, il est donc préférable de préparer le liquide à l'avance et de faire l'émulsion en début de service pour avoir une bonne mise en place.

Puis-je produire seulement 100 ml ?

Si vous ne pouvez vraiment produire que de petites quantités de formule à apprendre et à tester, sachez qu'avec très peu, vous pouvez en tirer le meilleur parti. Expérimentez et créez vos propres recettes.

Dépannage

Pourquoi le filtre remonte-t-il lorsque j'ouvre la vanne de régulation ?

La pression est trop élevée, ajustez-la avec le régulateur.

Il est possible que le régulateur que vous utilisez ne soit pas adapté au VOM. Nous vous recommandons de travailler avec le KIT technique et non avec un autre régulateur de gaz alimentaire.

Pourquoi le liquide s'écoule-t-il de la base ?

Vérifiez que le filtre, la base et le câble sont bien connectés.

Lorsque tout est scellé, il ne doit pas y avoir de fuite. Remplir d'env. 30 ml à la fois pour que les bulles aient la bonne taille.



Pourquoi l'hélium est-il gaspillé même lorsque l'appareil n'est pas utilisé ?

Assurez-vous que la tubulure, la vanne de contrôle et le régulateur sont correctement connectés ; l'une des connexions est probablement à l'origine de la fuite.

TRADUCTION OFFERTE PAR
www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com

LA BOUTIQUE DES
iNNOVATIONS
CULINAIRES