RAPID AROMATIC

MANUEL D'UTILISATION

Présentation du Rapid'Aromatic

Le **Rapid'Aromatic est un extracteur de principes actifs aromatiques**, fabriqué en verre borosilicate trempé, **assisté par micro-onde**.

Il permet l'extraction **des eaux aromatiques** de plantes, zestes, fleurs, épices (...) sans solvant : **l'huile essentielle et l'hydrolat.**

L'extraction au micro-onde vous garantit **l'extraction la plus rapide au monde**, avec **un rendement égal à une extraction classique.**
Durée de l'extraction avec le Rapid'Aromatic : 20 mn
Durée de l'extraction classique : +/- 2 heures

Le fonctionnement

Fonctionnement du Rapid'Aromatic

Le micro-onde favorise le mécanisme de libération des molécules aromatiques, **l'extraction assistée par micro-onde est donc plus efficace** car elle cible directement le cœur des cellules.

La qualité olfactive est également supérieure dans le cadre d'une extraction assistée par micro-ondes, car le distillat possède une teneur plus élevée en composés oxygénés olfactifs.
Ceci résulte de **la température qui n'excède pas 80 ° C et du temps d'extraction très court**, qui empêchent la destruction des molécules aromatiques.

Lorsque les micro-ondes sont absorbées par l'eau contenue au cœur des cellules végétales, **elles permettent la libération de cette eau et de tous les principes actifs aromatiques**, à l'extérieur de la plante, des zestes, ou des épices (...).
Ainsi, les arômes sont entourés par la seule vapeur d'eau de la plante et/ou de l'eau complémentaire qu'il est nécessaire d'ajouter lorsque la matière première est sèche.

Après une vingtaine de minutes, les principes actifs (hydrolat et huile essentielle) sont récoltés dans le verre récolteur du Rapid'Aromatic. L'huile essentielle se trouve à la surface de l'hydrolat.

Le rendement du Rapid'Aromatic est identique à une extraction traditionnelle, mais la durée d'extraction est 7 fois moins longue.

Le pack Rapid'Aromatic comprend :
- 1 récipient de base en verre borosilicate trempé pour mettre la matière première
- 1 support conique en verre borosilicate trempé pour mettre les glaçons
- 1 verre récolteur pour stocker l'hydrolat et l'huile essentielle qui seront extraits
- 2 flacons ambrés avec bouchons à vis
- 2 éprouvettes sans bouchons
- 5 pipettes brochettes 4 ml en PVC

Procédés d’extraction

Procédé d'extraction pour les aromates, fleurs et épices

Privilégiez une matière première fraîche ou veillez à la réhydrater en la mélangeant à de l'eau
Incorporer la matière première avec l'eau dans la base du Rapid’Aromatic
Installer le verre récolteur au centre
Déposer le cône réfrigérant sur le verre récolteur
Remplir le cône réfrigérant de glaçons
Mettre le Rapid’Aromatic au micro-onde durant 20 mn minimum, la puissance est variable.

L'huile essentielle se dépose en surface de l'hydrolat, dans le verre récolteur

Procédé d'extraction pour les zestes d'agrumes

Privilégiez des agrumes bien pulpeux et non traités.
Eplucher les agrumes et récupérer uniquement les zestes, pensez à ôter l'albédo au préalable
Mixer les zestes d’agrumes
Incorporer les zestes d’agrumes mixés dans la base du Rapid’Aromatic (sans ajout d'eau)
Installer le verre récolteur au centre
Déposer le cône réfrigérant sur le verre récolteur
Remplir le cône réfrigérant de glaçons
Mettre le Rapid’Aromatic au micro-onde durant 20 mn, puissance 500 watts
---
L'essence de zeste se dépose en surface de l'hydrolat, dans le verre récolteur

Exemples d’extractions

Ingrédients	Qté	Eau	Puissance	Durée
Thym	300 g	300 g	900 W	30 mn
Lavande	300 g	300 g	500 W	20 mn
Aneth	300 g	300 g	500 W	30 mn
Basilic	300 g	300 g	500 W	20 mn
Menthe	300 g	300 g	500 W	20 mn
Cumin	300 g	300 g	500 W	20 mn
Cardamone	300 g	300 g	300 W	20 mn
Anis étoilé	300 g	300 g	500 W	20 mn
Orange	300 g	NON	500 W	20 mn
Citron	300 g	NON	500 W	20 mn
Romarin	300 g	300 g	200 W	20 mn
Laurier	300 g	300 g	200 W	20 mn
Origan	300 g	300 g	700 W	20 mn
Poivre	300 g	300 g	100 W	20 mn
Gingembre	300 g	300 g	100 W	20 mn
Pamplemousse	300 g	NON	500 W	20 mn
Lime	300 g	NON	500 W	20 mn

RENDEMENTS INDICATIFS

Fruits à zestes
200 g d’hydrolat et 3 g d’huile essentielle pour 500 g
Plantes aromatiques
200 g d’hydrolat et 0,2 g d’huile essentielle pour 500 g
Fleurs
200 g d’hydrolat et 0,1 g d’huile essentielle pour 500 g
Epices
200 g d’hydrolat et 0,1 g d’huile essentielle pour 500 g

Extraction zestes d’agrumes en images

Eplucher les oranges

Mixer les zestes d’oranges

Incorporer les zestes d’oranges mixés dans le Rapid’Aromatic

Déposer le cône réfrigérant sur le verre récupérateur

Incorporer les glaçons dans le cône réfrigérant

Mettre le Rapid’Aromatic au micro-onde durant 20 mn, puissance 700 watts

Qualité des eaux aromatiques

Qualité des eaux aromatiques

Pour garantir une qualité irréprochable des eaux aromatiques, l'extraction d'huile essentielle et d'hydrolat doit être réalisée de préférence, à bases de plantes, agrumes, ou fleurs qui poussent dans des zones écologiquement préservées, ou issus de cultures biologiques.

La qualité des eaux aromatiques (HE et hydrolat) sera aussi influencée par la qualité de l'eau utilisée, une eau de source peu ou non calcaire est préférable à l'eau du robinet.

L'huile essentielle

L'huile essentielle est **un concentré de substances végétales obtenu par extraction des molécules aromatique**s présentes initialement dans la plante.
Les huiles essentielles issues de différentes plantes possèdent des propriétés différentes, qui dépendent de la composition d'origine.

Utilisation en cuisine

Des chefs renommés s'en servent pour **enrichir d'arômes subtils leurs créations culinaires**.
Ils privilégient des plantes ou agrumes de qualité, qui répondent à des critères leur garantissant une origine sûre et clairement définie au niveau botanique et biochimique.

Certaines huiles essentielles ne doivent absolument pas être ingérées car elles sont dangereuses pour la santé.
Il est donc vivement recommandé de **se limiter aux huiles essentielles d'agrumes et de certaines plantes aromatiques**, après avoir vérifié **qu'elles conviennent à l'usage alimentaire**.

Applications culinaires

Les huiles essentielles sont **solubles dans un corps gras** et **s'utilisent avec parcimonie, de préférence à froid**.
Il faut les diluer au choix, dans **un support émulsionnant huileux ou dans un mélange sirupeux** avant de les absorber, ce qui permettra une répartition homogène des HE dans cette base.
Dans une majorité d'élaborations, et fonction de la puissance de l'huile essentielle, une seule goutte suffit.

BASES HUILE

Cuisson sous vide, purée (après cuisson), caviar de légumes, beurre composé, chocolat, chantilly, sauce crème, mousse, huile d'olive aromatique, mayonnaise, yaourt, marinades, tartinables, guacamole, sel aromatisé (...)

BASES SUCRE

Cocktails, boissons aromatiques, pâtisseries, préparation pour siphon, sauces dessert, coulis, sucre aromatisé, compote, confiture, salade de fruits, crème brûlée (...)

Les principales huiles essentielles utilisées en cuisine & pâtisserie

Les plantes aromatiques : aneth, basilic, estragon, fenouil, laurier, lavande, menthe, romarin, sarriette et thym (...)
Les épices : anis, cannelle, cardamome, coriandre, cumin, gingembre, girofle ou muscade (...)
Les agrumes : bergamote, citron, orange, combava, pamplemousse, clémentine (...)

Le rendement en huile essentielle

Ce qui distingue le Rapid'Aromatic d'un extracteur traditionnel est la réduction du temps d'extraction, **il n'y a pas d'amélioration du rendement par rapport à une extraction classique.**

Il est donc nécessaire de **sélectionner des végétaux, aromates, épices ou agrumes qui contiennent naturellement des principes actifs aromatiques.**
Certains sont ainsi réputés **pour donner une bonne quantité d'huile essentielle**, pendant que d'autres, ne contenant pas d'huiles essentielles ou seulement en quantité infime, vous permettront **de récolter uniquement de l'hydrolat** grâce à l'eau de condensation récupérée dans le verre récolteur prévu à cet effet.

Le rendement des différentes espèces aromatiques est très variable, et **la sélection de plantes fraîches est à privilégier.** Pour un rendement optimum, **optez pour une récolte à pleine maturité**, lorsque le végétal contient la plus forte teneur en huile essentielle.

Exemples de rendements

Plantes	Rendement en grammes
Anis vert- fruit (pimpinella anisum)	15 à 60
Aneth- fruit (anethum graveolens)	30 à 50
Céleri- graine (apium graveolens)	15 à 30
Camomille allemande (Matricaire) capit.	30 à 80
Camomille romaine- capitule sec	8 à 15
Cannelle de Ceylan- écorce	4 à 17
Carotte- graine	2 à 3
Coriandre- graine	30 à 40
Cumin- graine (ovoïde, striée et droite)	20 à 40
Cyprès- rameaux jeunes avec peu de bois	4 à 10
Cyprès- cônes seuls encore verts et frais	2 à 10
Citronnelle- feuille (cymbopogon nardus)	6 à 10
Eucalyptus (Gommier bleu) feuille	7 à 30
Estragon- feuille (artemisia dracunculus)	2,5 à 5
Fenouil doux- fruit	20 à 60
Genièvre commun- baie	8 à 20
Géranium rosat- plante (avant floraison)	1 à 3,3
Girofle- clou (bouton floral désséché)	1,4 à 2
Lavande aspic- (lavandula spica ou latifolia)	6 à 10
Lavandin super- épi en fleur	15 à 20
Lavandin grosso- épi en fleur	18 à 23
Lavandin abrial- épi en fleur	20 à 30
Marjolaine- herbe entière	2 à 5
Menthe poivrée- feuille et sommité fleurie	2 à 20

Les rendements en HE s'entendent en gramme, pour 1 kg de plantes fraîches

Plantes	Rendement en grammes
Menthe verte ou crépue- feuille/som.fle.	10 à 25
Muscade- noix	0,8 à 1,5
Myrte- feuille	1,8 à 3,5
Oranger doux- fleur (citrus aurantium)	0,5 à 1
Oranger doux- feuille	2 à 4
Origan vulgaire- plante fleurie	1 à 2
Palmarosa- herbe (cymbopogon martinii)	5 à 12,5
Pin sylvestre- aiguille, rameau et cône	1 à 8
Poivre- gain concassé (piper nigrum)	10 à 25
Romarin officinal- rameau et som. fleurie	15 à 20
Rose de mai (hybride Gallica et Centifolia)	0,3
Rose pâle- pétale (rosa centifolia)	0,2
Rose de Bulgarie-pétale (rosa damascena)	0,2
Sarriette des montagnes- plante fleurie	1,8 à 8
Sauge officinale- feuille et sommité fleurie	10 à 25
Sauge sclarée- feuille et sommité fleurie	1
Thym vulgaire- plante fleurie fraîche	1,5 à 10
Thym vulgaire- plante fleurie sèche	17 à 25
Valériane officinale- racine sèche	5 à 9
Verveine odorante ou citronnelle- feuille	1 à 7
Vétiver- racine sèche	20 à 30
Ylang Ylang- fleur (1ere distillation)	10 à 20

Nous ne garantissons pas les résultats d'extractions réalisées sur des matières premières reconnues pour ne pas contenir naturellement ou très peu d'huile essentielle, telles que des écorces d'arbres, des argiles alimentaires (...) Veuillez vous référer à la liste d'exemples d'extractions ou consulter les taux de rendement des extractions traditionnelles les plus courantes.

L’hydrolat

L'hydrolat procure un parfum subtil incomparable.
Appelé également eau aromatisée, **l'hydrolat conserve tous les principes actifs aromatiques** mais ne **donne quasiment pas de goût aux préparations**.
L'hydrolat n'est donc pas reconnu pour ses propriétés gustatives, mais principalement olfactives.

Applications culinaires

Certains hydrolats s'intègrent donc parfaitement aux préparations culinaires et permettent de parfumer vos créations.
Ils sont utilisés pour **leurs qualités olfactives** et éventuellement pour **leurs intérêts en aromathérapie ou leurs vertus digestives.**

Les hydrolats se mélangent parfaitement à tous liquides ou à l'eau, à la différence de l'huile essentielle.
Ils peuvent être utilisés purs ou dilués.

Les principales hydrolats utilisés en cuisine & pâtisserie

Les principaux hydrolats culinaires sont extraits à base **d'aromates tels que la lavande, la mélisse, le romarin, le thym, la menthe douce, ou verveine et d'épice telle que la cannelle, et enfin des fleurs comme les roses, la fleur d'oranger ou le tilleul.**

Conservations des eaux aromatiques

L’hydrolat

Votre production d'hydrolat doit être stockée dans une bouteille teintée de préférence.
Les hydrolats sont sensibles à la chaleur, à la lumière et aux attaques microbiennes.

L'hydrolat doit être utilisé sous quelques mois, au plus tard sous 2 ans.

L’huile essentielle

Les huiles essentielles peuvent se conserver environ 4 ans dans un flacon en verre ambré, à l'abri de la lumière et de l’air.
Les huiles essentielles d'agrumes étant plus sensibles à l'oxydation, elles se conservent au maximum 1 an.

Il est préférable de stocker vos HE et hydrolat à une température de 15°.

RAPID AROMATIC

MISE EN GARDE & AVERTISSEMENT

1. Attention à la sortie du micro-onde : les parois du Rapid'Aromatic sont très chaudes, à manipuler avec grande précaution.

2. Ne jamais utiliser les huiles essentielles extraites pures.

3. Ce qui distingue le Rapid'Aromatic d'un extracteur traditionnel est la réduction du temps d'extraction : 20 minutes au lieu de +/- 2 heures.
Il n'y a pas d'amélioration du taux de rendement par rapport à une extraction classique.

4. Le Rapid'Aromatic n'est pas prévu pour tenter des extractions, autres que les extractions habituelles de principes actifs aromatiques.
Nous ne garantissons pas les essais à partir de, par exemple, des écorces d'arbres, des argiles alimentaires (...), veuillez vous référer à la liste non exhaustive d'exemples d'extractions ou consulter les taux de rendement des extractions traditionnelles les plus courantes.

5. Le joint que vous visualisez sur les vidéos et / ou visuels du Rapid Aromatic n'a plus lieu d'être. Celui-ci était nécessaire uniquement sur le prototype de départ (non moulé) et pour les tests post commercialisation.