

# QUESTION DE TEXTURES

*L'ajout* implique des termes techniques :

- Emulsion : composé d'eau, où sont dispersées des gouttelettes d'huile
- Gels : liquide dispersé dans un solide
- Mousse : des bulles dans un liquide
- Suspension : disperser un solide dans un liquide
- Liaison : émulsion, gel, mousse ou suspension APRES cuisson.

Milieu dispersé → dans Milieu continu ↓	Gaz (G)	Liquide (E ou H)	Solide (S)
Gaz (G)	Gaz (rien à manger !) (G)	Aérosol liquide (intérêt culinaire limité !)	Aérosol solide (intérêt culinaire limité !)
Liquide (E ou H)	Mousse (G/E ou G/H) (blanc battu en neige...)	Emulsion (mayonnaise, beurre blanc...)	Suspension (pâte à crêpe...)
Solide (S)	Mousse solide (G/S) (meringue...)	Gel (confitures, aspics, gels de gélatine...)	Suspension solide (pâte à pain avant la fermentation, nouilles sèches...)

D'après les travaux d'Hervé THIS