

Gastrovac, l'appareil compact pour cuisiner et imprégner sous vide.



Principe de fonctionnement du Gastrovac :

En créant une atmosphère artificielle à basse pression exempte d'oxygène, le Gastrovac réduit considérablement les températures de cuisson et de friture, préservant ainsi la texture, la couleur et les éléments nutritifs des aliments.

Le Gastrovac génère un « effet éponge » :

Lorsque la pression atmosphérique est restaurée, l'aliment absorbe le liquide environnant. Cette caractéristique permet d'innombrables combinaisons d'aliments et de saveurs. Ce type de cuisson permet aussi d'enrichir le produit des caractéristiques du liquide de cuisson, grâce à l'effet d'imprégnation.

L'absence d'oxygène qui est le propre du vide empêche en outre l'oxydation des aliments, qui conservent dans ces conditions toutes leurs colorations primitives.

La friture sous vide avec le Gastrovac :

En principe, il faut que le milieu de cuisson (l'huile) atteigne des températures de l'ordre de 170 à 180 °C. Ces températures provoquent l'oxydation des huiles et la perte de nombreux éléments nutritifs. À basse pression, cependant, il est possible de frire à 90 °C. Cela prolonge la vie utile de l'huile et, plus important encore, garantit une rétention beaucoup plus importante des arômes et des éléments nutritifs du produit.

Le Gastrovac et l'imprégnation sous vide (avec ou sans cuisson préalable):

En règle générale, la plupart des produits animaux, et surtout les végétaux, présentent une structure ayant une certaine porosité. C'est la raison pour laquelle le vide produit ce qu'il est convenu d'appeler un « effet éponge » : pendant la cuisson, l'air contenu dans les produits se dilate et sort ; par la suite, lorsque la pression atmosphérique est rétablie, le produit absorbe immédiatement le liquide dans lequel il est plongé. À partir de ce principe physique simple, vous pouvez donner libre cours à votre imagination : pommes au goût de menthe, poires au vin, ananas au coco, champignons au goût de viande... Un aspect fondamental est que la texture du produit se maintient sans se ramollir comme lors des macérations.

L'imprégnation sous vide permet aussi de préparer plus rapidement les marinades ou les salaisons, car elle facilite le transfert des composants (sel, sucre, sortie de l'eau) vers l'intérieur du produit.