

Recette 1 : Elle est composée de la peau et de la chair d'une banane et d'un kiwi entier, avec lesquels nous avons fait une purée. Nous y avons ajouté des feuilles de bananier, pour y ajouter une source supplémentaire de fibres. Ensuite, nous avons étalé la préparation sur une plaque d'aluminium destinée à aller au déshydrateur pendant 6 heures. Le résultat de cette expérience était plutôt concluant, malgré le fait que la matière était un peu trop rigide, elle s'est assoupli avec le temps pour créer du cuir de fruit.



Recette 2 : Cette préparation est composée d'environ 80 grammes d'eau, de 13 grammes de féculle de pomme de terre, 10 grammes de vinaigre blanc, 10 grammes de glycérine et des pelures d'agrumes hachées. C'est en mélangeant la totalité dans une casserole à feu doux que la glycérine fait effet et que le tout devient de plus en plus transparent et épaissit. Nous l'avons versé dans des moules pour créer une forme de dôme, et une autre partie est allée au déshydrateur. Résultat plutôt concluant, même si il lui faudrait encore un peu de temps pour complètement sécher et durcir.



Recette 3 : Pour cette recette, nous avons mélangés 15 ml de fécule de pomme de terre, 60 ml d'eau, 8 ml de glycérine et 8 ml de vinaigre blanc. Nous y avons ajouté plusieurs poignées de pelures de carottes et de patates douces hachées. Une partie a été chauffé et placé dans des moules en silicone, une autre partie a été étalée sur une plaque est laissée dans le déshydrateur. Seule les demi-sphère se sont rapprochés du résultat attendu : le liège. L'autre était trop friable.



Recette 4 : Elle est composée de 80 ml d'eau, de 3g d'agar agar, de 12g de glycérine et de 4 cuillères de marc de café. Nous avons tout mélangé et chauffé, puis verser le mélange sur des plaques en aluminium et lisser la « pâte ». On a constaté que la préparation était assez souple et compacte.

