0300002188

Gélatine bovine en poudre 50 g

Gélatine bovine en poudre pour des pâtisseries réussies.

Epicuria Patisserie

Gélatine en poudre EPICURIA.

Gélifiant et épaississant utilisé pour donner de la tenue aux bavarois, mousses et charlottes. Elle s'utilise pour les crèmes dessert, les crèmes fouettées ou les gelées.

Ingrédients : Gélatine bovine (100%). Contient des sulfites.

Instructions d'emploi et de stockage:

- Laisser tremper et gonfler 5 à 10 minutes les gélatines dans l'eau froide.
- Réchauffez en même temps le liquide que vous voulez gélifier ou épaissir.
- Incorporez ensuite la gélatine gonflée au liquide chaud sans porter à ébullition.
- Agiter jusqu'à dissolution de la gélatine.
- Refroidir au réfrigérateur. Le plat est prêt à la consommation dans un délai de 30 minutes à 4 heures.

Proportions:

- Les proportions dépendent des recettes
- 2 à 4 % en poids par rapport au liquide (eau, lait, coulis fruits…) pour les crèmes et les nappages.
- 7 à 9 % pour les œufs en gelée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant		Consistance	Poudre
Fonctionnalités	Texture		Sel	Sans sel

Unité : Pot de 50 g

Produit de la même gamme	
0300002188	Gelatine bovine en poudre epicuria 50g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques