0300002178

Feuille de gélatine - Sachet de 10

Gélatine bovine en feuilles afin d'apporter de la tenue aux mousses et crèmes

Epicuria Patisserie



Fabriquée exclusivement à partir de peaux de bovins, la gélatine est un additif naturel, neutre en goût, qui apporte de la tenue à vos mousses, crèmes, gelées.

En plus de développer les arômes et de prolonger la conservation d'une préparation, la gélatine améliore leur teneur protéique sans augmenter la valeur calorique, sans apport de sucre ni de graisse.

Son pouvoir gélifiant, s'exprimant en bloom, est de 170.

Feuille de 2.5g, 170 Blooms - 10 feuilles.ulfites.

Ingrédients:

- Gélatine bovine (100%)
- Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites.

Proportions:

- Les proportions dépendent des recettes
- 2 à 4 % en poids pour les crèmes et les nappages
- 7 à 9 % pour les œufs en gelée

Instructions d'utilisation et de stockage:

- Laisser tremper et gonfler 5 à 10 minutes les gélatines dans l'eau froide.
- Réchauffer en même temps le liquide que vous voulez gélifier ou épaissir.
- Incorporer 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.

- Conserver dans un endroit sec et à l’abri de l’humidité.
- DLUO : 3 ans

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Consistance	Entier	Fonctionnalités	Conservation dans le temps, Goût, Texture

Unité : Sachet de 25 g / 10 feuilles

Produit de la même gamme	
0300002178	Feuille de gelatine bovine epicuria /10

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques