0300002177

Stabilisateur pour glace 125 g

Stabilisateur pour la fabrication de glaces, crèmes glacées et de crèmes chantilly.

Epicuria Patisserie

Le stabilisateur pour glace est particulièrement adapté pour la fabrication des glaces, crèmes glacées et crèmes chantilly onctueuses.

Le stabilisateur Epicuria de structure aqueuse empêche la formation de cristaux de glace (rôle anti-cristallisant). Améliore *la viscosité du mix, l'incorporation d'air, le corps et la texture des produits finis*. Donne de *l'onctuosité.* Favorise le *foisonnement.* Améliore la *dispersion des matières grasses* et *émulsionne les différents constituants des mix*. *Retarde la fusion des bâtonnets glacés*.

Ingrédients:

- Emulsifiant E471, épaississant E410-E412, gélifiants E401-E407.
- Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites

Instructions d'emploi et de stockage:

- 3 à 5 g par litre.
- Sans modifier les formules, mélanger à sec la quantité nécessaire de stabilisateur avec tout ou partie du sucre.
- Verser ce pré-mélange dans la totalité du lait sous agitation, puis laisser reposer 15 min pour permettre le gonflement de la crème glacée.
- Enfin, augmenter la température et procéder comme d'habitude.

- Conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.
- DLUO : 24 mois minimum après date de production

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant
Fonctionnalités	Goût, Texture

Consistance	Poudre
Unité de dosage	g/L

Dosage maxi : 5
Dosage mini : 3
Unité : Sachet de 125 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300002177	Stabilisateur de glace epicuria 125g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques