



0309441409

Pectine NH Patisdecor 125 g

Géifiant pour confitures à texture épaisse, confitures de lait, sauces pour nappages, purées de fruits, desserts lactés gélifiés et pour les produits diététiques.

Patisdecor



Mode d'emploi :

Prémélanger la pectine NH à sec avec d'autres ingrédients secs.

Verser la préparation dans un liquide chaud sous vive agitation, et maintenir l'agitation jusqu'à dissolution complète.

La gélification apparaît lors du refroidissement : la texture finale est obtenue après 24 heures.

Conseils d'utilisation :

500 g de fruits, 50 g d'eau, 1,5 à 2,5 g d'acide citrique cristallisé, 3 à 5 g de pectine NH, 50 g de sucre en poudre, 540 g de sucre cristallisé.

Dosage conseillé :

de 0,5 à 1,5 % de la préparation (en fonction de la formulation et de la texture souhaitée).

Liste des ingrédients :

Pectine de fruits amidée et faiblement estérifiée E440ii .

Allergènes :

Peut contenir des traces de gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites.

Durée vie : 6 mois

Unité : 125 g

Produit de la même gamme	
0309441409	Pectine nh patisdecor 125g