



0309461215

Stabilisateur de glace 125 g

Stabilisateur et émulsifiant pour la fabrication des crèmes glacées et crèmes chantilly.



Patisdecor



Stabilisateur dont la fonction principale est d'empêcher la formation des cristaux de glace désagréables à la dégustation (rôle anticristallisant) des glaces ou crèmes glacées. Il améliore la viscosité, l'incorporation d'air et la texture de vos réalisations glacées.

MODE D'EMPLOI :

- 1- Mélanger la quantité nécessaire de stabilisateur avec tout ou une partie du sucre à sec (voir dosage).
- 2- Verser ce pré mélange dans la totalité du lait sous agitation.
- 3- Laisser reposer 15 min pour permettre la maturation de la crème glacée (apparition d'un gonflement).

CONSEILS D'UTILISATION :

Idéal pour fabriquer des crèmes glacées et crèmes chantilly maison.

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utilisation dans les denrées alimentaires.

DOSAGE :

Dosage indicatif : entre 3 et 4 g / litre de préparation.

Dans les glaces pauvres en matières grasses (inférieur à 8%) : 5 à 6g/L.

Dans les glaces riches en matières grasses (10-12%) : 4 à 5g/L.

INGRÉDIENTS :

Émulsifiant E471, épaississants E410-E412, gélifiants E401-E407. Allergènes : peut contenir des traces de SOJA, LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS À COQUE, SULFITES et LUPIN.

CONSERVATION :

Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Après ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, sachet bien fermé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|-------------|--------|
| Consistance | Poudre |
|-------------|--------|

Durée vie : 36 mois
Unité : 125 g

Référence : 0309461215

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme

0309461215

Stabilisateur de glace 125g