



0309462067

Blanc d'œuf déshydraté poudre 100 g

Blanc d'œuf déshydraté par séchage puis pasteurisé, idéal pour réaliser facilement des blancs en neige.

Patisdecor



Le blanc d'œuf déshydraté est un blanc d'œuf en poudre, obtenu à partir d'œufs de poule dont on déshydrate le blanc, c'est-à-dire qu'on le sèche pour éliminer l'eau qu'il contient.

Il se présente sous forme de poudre, et retrouve toutes les qualités d'un blanc d'œuf frais dès qu'il est réhydraté.

Le blanc d'œuf déshydraté monte en neige et tient comme le blanc d'œuf frais.

Le blanc d'œuf déshydraté est particulièrement adapté à la préparation de macarons, qui est assez complexe et nécessite des blancs d'œufs à une certaine température.

Vous les utiliserez également en pâtisserie pour les œufs en neige, les meringues, le nougat, les soufflés... mais aussi en confiserie, charcuterie, pâtes alimentaires et plats cuisinés.

MODE D'EMPLOI :

Pour reconstituer 833g de blanc d'œuf, mélangez les 100g de poudre avec 733g d'eau.

CONSEILS D'UTILISATION :

Le blanc d'œuf en poudre possède de nombreuses utilisations : pâtisserie, charcuterie, pâtes alimentaires et plats cuisinés.

Les poudres se dissolvent plus facilement dans l'eau tiède sous légère agitation.

INGRÉDIENTS :

Blanc d'œuf en poudre déshydraté (100%)

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Œuf
------------	-----

Unité : 100 g

Produit de la même gamme	
0309462067	Blanc d'œuf deshydrate poudre 100g