



0309462076

## Gélatine bovine en poudre 200 blooms 50 g

Gélatine Patisdecor : pâtisserie, charcuterie, salé.



Patisdecor



La gélatine alimentaire en poudre Patisdecor est destinée à une utilisation en pâtisserie, charcuterie, et pour les préparations culinaires salées.

Fabriquée exclusivement à partir de peaux de bovins, la gélatine est un additif naturel 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 200 +/- 20.

### MODE D'EMPLOI :

- 1- Laisser tremper et gonfler la gélatine 5 à 10 minutes, dans l'eau froide. Réchauffez en même temps le liquide à gélifier ou à épaissir.
- 2- Essorer la gélatine et l'incorporer au liquide chaud.
- 3- Agiter jusqu'à dissolution complète de la gélatine, sans porter à ébullition.
- 4- Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

### CONSEILS D'UTILISATION :

Pour l'ensemble de vos recettes, la gélatine en poudre doit être réhydratée avant son utilisation.

Pour cela, il est recommandé de la réhydrater dans un volume d'eau représentant 5 fois son poids. (ex : 1 g de gélatine dans 5 g d'eau froide).

### INGRÉDIENTS :

Gélatine bovine (100 %).

### 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

Allergènes	Sulfites
------------	----------

Unité : 50 g

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309462076

<b>Produit de la même gamme</b>	
0309462076	Gelatine bovine en poudre 200 blooms 50g