0309462078

Gélatine bovine en feuille 170 blooms - 10 feuilles

Gélatine alimentaire bovine en feuilles 170 blooms destinée à la consommation humaine.

Patisdecor

Fabriquée exclusivement à partir de peaux de bovins, la gélatine est un additif naturel, neutre en goût, 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 170.

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 doit être réhydratée avant son utilisation.

INGRÉDIENTS :

Gélatine bovine (100%)

Durée vie : 36 mois à fabrication
Unité : 10

Produit de la même gamme	
0309462078	Gelatine bovine en feuille 170 blooms /10

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques