



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%)

CONSERVATION :

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

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

Durée vie : 36 mois à fabrication

Unité : 10

Référence : 0309462078

Produit de la même gamme

0309462078

Gelatine bovine en feuille 170 blooms /10