



0309461973

Crème de tartre 20 g

Crème de tartre, agent stabilisant et levant pour la cuisson.



Patisdecor



La crème de tartre Patisdecor est un ingrédient essentiel en pâtisserie, largement utilisé dans de nombreuses recettes.

Elle est composée d'un sel acide naturel appelé bitartrate de potassium, obtenu à partir du résidu de fermentation du raisin lors de la production du vin.

Cet ingrédient est connu depuis longtemps pour ses propriétés multiples et utiles en cuisine.

La crème de tartre Patisdecor donne une texture plus ferme aux blancs d'œufs et aide à les maintenir en place lors de la préparation de meringues, de soufflés ou de gâteaux légers.

En association avec la levure chimique, la crème de tartre aide à obtenir des pâtisseries légères et moelleuses. Elle favorise également l'activation de la levure et permet une meilleure montée des pains et des gâteaux.

L'ajout de crème de tartre Patisdecor dans les sirops et les confitures aide à prévenir la cristallisation du sucre, garantissant ainsi une texture lisse et agréable.

INGRÉDIENTS :

Crème de tartre E336.

Peut contenir des traces de SOJA, LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS À COQUES, SULFITES.

Conditions de conservation avant et après ouverture : Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité, pot bien fermé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	20 g	Consistance	Poudre
-------	------	-------------	--------

Référence : 0309461973

Produit de la même gamme	
0309461973	Crème de tartre 20g