



0300002183

Blanc d'oeuf déshydraté Epicuria 100 g

Blanc d'oeuf déshydraté pour réaliser facilement des blancs neige

Epicuria Pâtisserie



Possédant un pouvoir liant coagulant, le blanc d'oeuf déshydraté monte en neige plus facilement et tient mieux que les blancs d'oeufs frais. Ajouté en faible quantité, il peut renforcer des blancs d'oeufs frais ou congelés et les empêche de grainer.

Ingrédients:

- Blanc d'oeuf en poudre déshydraté

Instructions de stockage et d'utilisation:

- Mélangez 100 g de poudre avec 733 g d'eau pour reconstituer 833 g de blanc d'oeuf.
- Conseil : la poudre se dissout plus facilement dans l'eau tiède sous légère agitation.
- A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur, dans son emballage fermé.
- DLUO : 24 mois minimum après date de production

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant	Consistance	Poudre
Fonctionnalités	Goût, Texture	Sel	Sans sel
Teinte	Blanche	Unité de dosage	g/kg

Dosage maxi : 135

Unité : Sachet de 100 g

Produit de la même gamme	
0300002183	Blanc d'oeuf deshydrate epicuria 100g