



0300002179

Crème de tartre Epicuria 20 g

Crème de tartre pour stabiliser le blanc d'oeufs monté.

Epicuria Pâtisserie



Il apporte du volume aux oeufs battus, permet d'obtenir des glaçages crémeux et sert d'agent levant lorsqu'il est utilisé avec du bicarbonate de sodium.

Utilisation :

- Utilisée comme stabilisant et texturant dans les oeufs battus (soufflés, meringues, omelettes norvégiennes...).
- Utilisée en confiserie pour prévenir la recristallisation des sirops de sucre.
- Peut également servir pour l'élaboration d'une levure chimique maison (100g de crème de tartre + 50g de bicarbonate de soude + 50g d'amidon de maïs).

Ingrédients:

- Tartrate de potassium E336
- Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites.

Instructions de stockage et d'utilisation:

- A conserver dans un endroit sec, dans son emballage fermé.
- DLUO : 5 ans minimum après date de production

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant	Consistance	Poudre
Fonctionnalités	Conservation dans le temps, Texture		

Unité : Pot de 20 g

Produit de la même gamme	
0300002179	Crème de tartre epicuria 20g