UTILISER LA GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POUDRE SÉBALCÉ

Visionnez comment utiliser la Gélatine Instantanée en Poudre Sébalcé

Dissolution instantanée à T° ambiante. Sans hydratation préalable. A base de gélatine bovine.

PRODUITS ASSOCIÉS

Gélatine Bovine
instantanée en poudre

A base de gélatine bovine. Dissolution instantanée dans la masse ou l'ingrédient à gélifier sans hydratation préalable, à température ambiante.

Etui de 1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Mousses bavaroises, desserts gélifiées, inserts gélifiés ...

Mise en oeuvre

Dissolution directe dans la masse ou l'ingrédient à gélifier :
- sans hydrater au préalable,
- à T° ambiante.

S'emploie aussi à chaud pour les applications le nécessitant.

10 g de gélatine instantanée en poudre = 1 feuille de gélatine.

Avantages

- A base de gélatine bovine.
- Dissolution instantanée à T° ambiante.
- Goût neutre.
- Aspect transparent.
- Pour pâtisseries et produits traiteur.