GÉLATINE ARGENT 400 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.
Feuilles fines de 2,5 g.
Origine porcine.

Etui de 1 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...

MISE EN OEUVRE

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

AVANTAGES

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.