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.