GÉLATINE EN FEUILLES QUALITÉ OR



Pouvoir gélifiant : 210 Bloom.
Feuilles de 2,2 g.
Origine 100% porcine, destinée à la consommation humaine.

Etui de 475 g (= 225 fines feuilles)

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Bavarois, mousses de fruits.
Toutes terrines : légumes, viandes, poissons, fruits...

MISE EN OEUVRE

Avec gonflement : Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide et laisser gonfler quelques minutes. Faire dissoudre la feuille dans une masse chaude ou au micro-ondes.
Sans gonflement : Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude et mélangez jusqu'à dissolution complète.

AVANTAGES

Prête à l'emploi.
Gélification souple par rapport à de la gélatine en poudre.

Utilisation économique grâce au fort pouvoir de gélification.
Plus petit format du marché.
Souple au tranchage avant/après congélation.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.