GÉLATINE EN POUDRE 100 BLOOM



Pouvoir gélifiant : 100 Bloom.
Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises, mousses.
Terrines salées, aspics...

MISE EN OEUVRE

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés (hors hydratation) :
Mousses et Bavaroises : 20 à 25 g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 25 à 30 g/L
Gelées et aspics : 50 à 60 g/L

AVANTAGES

Gélification ferme.

Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.