GÉLATINE OR 250 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles fines de 2 g.
Origine porcine.

Etui de 0,5 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavarois, mousses de fruits.
Terrines de fruits, viandes, poissons, légumes...

MISE EN OEUVRE

Avec gonflement : Placer la feuille de gélatine dans l'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes. Chauffer au bain-marie à 50-65°C. Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète.
Dissolution directe : Placer la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70-80°C. Mélanger jusqu'à dissolution complète.

AVANTAGES

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