

## 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.