

## GÉLATINE OR 500 FEUILLES



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

Etui de 1 kg

DLUO : 5 ans

### **UTILISATIONS**

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

### **MISE EN OEUVRE**

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.  
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

### **AVANTAGES**

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