

RÉALISATION D'UN PRÉSENTOIR EN PASTILLAGE



Découvrez comment réaliser un présentoir en pastillage par Stéphane Glacier - MOF Pâtissier 2000

INGRÉDIENTS

1000 g de sucre glace

150 g de féculé de pomme de terre

30 g de Gélatine en Poudre 200 Bloom Sébalcé

PRODUITS ASSOCIÉS



Gélatine en Poudre

200 Bloom

Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.

Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises, mousses.

Terrines salées, aspics...

Mise en oeuvre

Dosage pour la fabrication de gelées : 60 à 150 g/kg dissous dans l'eau bouillant (+95°C).

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.