COLORANT JAUNE

Substance colorante d’origine naturelle adaptée à l’utilisation en boulangerie-pâtisserie (boulangerie fine).

Bouteille 0,5L

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, mousses, chantilly, bavaroises, masses jaunes à cuire, macarons, meringues, fondant, nappages, pâte d'amande, glaces, cocktails...

MISE EN OEUVRE

Incorporer le colorant au support à teinter selon l'intensité de couleur souhaitée.
Dosage : 5-40g/kg de masse.

AVANTAGES

Utilisable en boulangerie fine.
Rendu naturel qui rehausse l'appétence des produits.
Supporte la cuisson, surgélation, décongélation.
Sans alcool.
Goût neutre.