

## GÉLATINE ARGENT 400 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.  
Feuilles fines de 2,5 g.  
Origine porcine.

Etui de 1 kg

DLUO : 5 ans

### **UTILISATIONS**

Bavaroises et mousses.  
Terrines salées, aspics...

### **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.