

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.