GÉLATINE EN POUDRE 150 BLOOM



Pouvoir gélifiant : 150 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.