

## UTILISER LA GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POUDRE SÉBALCÉ



Visionnez comment utiliser la Gélatine Instantanée en Poudre Sébalcé

Dissolution instantanée à T° ambiante. Sans hydratation préalable. A base de gélatine bovine.

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



Gélatine Bovine  
instantanée en poudre

A base de gélatine bovine. Dissolution instantanée dans la masse ou l'ingrédient à gélifier sans hydratation préalable, à température ambiante.

Etui de 1 kg

DLUO : 24 mois

## **UTILISATIONS**

Mousses bavaroises, desserts gélifiées, inserts gélifiés ...

## **Mise en oeuvre**

Dissolution directe dans la masse ou l'ingrédient à gélifier :

- sans hydrater au préalable,
- à T° ambiante.

S'emploie aussi à chaud pour les applications le nécessitant.

10 g de gélatine instantanée en poudre = 1 feuille de gélatine.

## **Avantages**

- A base de gélatine bovine.
- Dissolution instantanée à T° ambiante.
  - Goût neutre.
  - Aspect transparent.
- Pour pâtisseries et produits traiteur.