

## **COLORANT JAUNE**



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

Bouteille 0,5L

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Crèmes pâtisseries, 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.