

GÉLATINE ARGENT BIO 200 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.
Feuilles de 2.5 g.
Certification Bio

Etui de 500 g

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...
Pâtisseries et produits traiteur.

MISE EN OEUVRE

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.

La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

AVANTAGES

Certifiée Bio
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.

Goût neutre.