

GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE 200 BLOOM



Pouvoir gélifiant 200 Bloom.
Origine 100% Poisson.

Pot de 1 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Permet de réaliser des pâtisseries et produits traiteurs sans traces bovines ou porcines.

MISE EN OEUVRE

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau). Faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation. La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

Dosages recommandés :

Mousses et bavaroises : 8 à 10 g/kg

Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12g/L

Gelées et aspics : 20 à 24g/L

AVANTAGES

Des propriétés de gélification identiques aux gélatines bovines et porcines.
Thermoréversible.

Rendu transparent.
Goût neutre.