



Albumine High Whip

Dit eiwitpoeder is de ideale vervanger voor rauw eiwit en is op een makkelijke manier tot eiwitschuim op te kloppen. Het lost probleemloos op, geeft geen klonters en is zeer stabiel. Kan meer zuur verdragen dan klassiek eiwit.



90-125gr/l



Vanaf 3°C

Verwerking

- Ideaal oplossen op 35-45°C
- Enkel koud oplosbaar
- Emulgeert en bindt
- Opklopbaar eiwit
- 10gr Albumine High Whip + 90gr water = klassiek eiwit
- Kan gemixt worden

Toepassingen

- Eiwitvervanger
- Nougat
- Meringue
- Marsmallow
- Mousse
- Soufflé
- Macarons
- Alle eiwittoepassingen

Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Kan niet "overklopt" worden
- Meer volume dan klassiek eiwit
- Alternatief voor gepasteuriseerd eiwit
- Geen klontervorming
- Zeer stabiel
- Beter zuurbestendig dan klassiek eiwit
- Geen waste

Meer info &
serveertips :

