



Creamy Gel

Creamy Gel is een blend van diverse zetmelen. Kan zowel warm als koud gebruikt worden voor het verdikken van vloeistoffen en crèmes. Kan eigeel gedeeltelijk of volledig vervangen in een recept. Het resultaat geeft een mooi crèmig mondgevoel.



30-60gr/l



3-100°C

Verwerking

- Koud en warm oplos- en verwerkbaar
- Mengten met klopper of spatel
- Kan gemixt worden

Meer info &
serveertips :

Toepassingen

- Cremeux
- Bavarois
- Zalvige structuren
- Koude crème patissière



Voordelen

- Ook koud oplos- en verwerkbaar
- Vervangt eidooiers als binding
- Geeft een romig mondgevoel
- Kan zowel voor hartige als zoete crèmige texturen gebruikt worden
- Alcohol- en zuurbestendig
- Suikervrij