



# Gelatin Powder

Gelatinepoeder van dierlijke oorsprong (rund).

Vloeistoffen mogen, maar moeten niet opgewarmd worden voor een mooie gelering.

Groot voordeel: moet niet vooraf opgelost worden in water, is ook stabiel in zure vloeistoffen en zorgt voor een snelle gelering.



Gel: 10-40gr/l  
Zuur: tot 50gr/l



Gel: 3-100°C  
Zuur: koud verwerken

## Verwerking

- Koud en lauw verwerkbaar
- Toepasbaar op koude zure bereidingen
- Verliest binding bij verwarmen van zurige bereidingen
- 2gr gelatineblad = 3 à 4gr Gelatin Powder
- Eindproduct kan niet verwarmd worden
- Kan gemixt worden

## Toepassingen

- Gels
- Espuma
- Marshmallow

## Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Tijdsbesparend: moet niet geweekt of verwarmd worden voor gebruik
- Ook bestand tegen enzymen in ananas, kiwi,...

Meer info &  
serveertips :

