



Agar+

Agar + est un mélange d'agar et amidon qui donne une structure crémeuse et douce mais en même temps une fermeté dans vos desserts. Agar+ lie déjà à partir de 80°C, agar a besoin de 100°C.



12-25gr/l



80°C

Mode d'emploi

- N'a pas besoin de bouillir, lie déjà à 80°C
- Gélifie à partir de 30-35°C
- Peut être mixé
- De préférence mélanger à froid avant de chauffer

Applications

- Ganache
- Panna Cotta
- Crème Glacée
- Crème Brûlée
- Flans

Avantages

- N'a pas besoin de bouillir pour lier
- Ralenti la fonte des glaces et des sorbets
- Préserve la couleur et le goût du produit
- Résistant à l'alcool et à l'acidité

Plus d' info & conseils

