

Albumine High Whip



Ce poudre Albumine est le substitut idéal de blanc d'oeufs crus et est facile à fouetter/monter.

Se dissout très facile, ne forme pas des grumeaux et est très stable. Resiste plus d'acidité que blanc d'oeufs classiques.



90-125gr/l



A partir de 3°C

Mode d'emploi

- Soluble à froid, idéal entre 35-45°C
- Emulsifie et lie
- Blanc d'oeufs fouettable
- 10 gr Albumine High Whip + 90 gr eau = blanc d'oeufs classiques
- Peut être mixé

Application

- Substitut pour blanc d'oeufs
- Nougat
- Meringue
- Marshmallow

Plus d' info & conseils



- Mousse
- Soufflé
- Macarons
- toutes les applications avec blanc d'oeufs

Avantages

- Résistant à l'alcool et acidité
- Ne peut pas être battu trop
- Plus de volume que blancs d'oeufs classique
- Alternative aux blanc d'oeufs pasteurisé
- Forme pas de grumeaux
- Très stable
- Mieux résistant à l'acidité que blancs d'oeufs classique
- Pas de déchets