



Creamy Gel

Creamy Gel est un mélange de différents amidons. Utilisation à froid et à chaud pour épaissir des liquides et de crèmes. Remplace partiellement ou totalement les jaunes d'oeufs dans votre recette avec un belle sensation crémeuse en bouche



30-60gr/l



3-100°C

Mode d'emploi

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger avec fouet ou spatule
- Peut être mixé

Applications

- Crèmeux
- Bavarois
- Structures onctueuses
- Crème pâtissière froide

Avantages

- Aussi soluble à froid
- Remplace jaunes d'oeufs en liaison
- Sensation en bouche crémeuse
- Aussi pour les textures crémeuses salées que sucrées
- Résistant à l'alcool et à l'acidité
- Sans sucre

Plus d' info & conseils

