



Emulbinder

Mélange d'amidon modifié et fibre citrique qui convient à de nombreuses applications de la cuisine. Donne une structure crémeuse, liaison claire à froid et à chaud, et également résistant au congélateur. Fait briller les sauces, donne une texture crémeuse et brillante aux crèmes de légumes, apporte un croustillant supplémentaire aux tuiles et texture au pain sans gluten, biscuits et cake.



2-80gr/l



3-100°C

Mode d'emploi

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger avec fouet ou spatule
- Peut être mixé
- Maximum 60gr/l, excepté pour les tuiles
- Liaison à froid et à chaud

Applications

- Sauces
- Coulis
- Laquages
- Tuiles

Avantages

- Résistant à l'acool et à l'acidité
- Sans sucre
- Remplaçant de graisse et/ou crème
- Liaison clair
- Résultat brillant
- Emulsifiant pour liquides, graisse, sorbets et crème glacée.
- Laquages ne gouttent et ne brûlent pas
- Donne plus de croustillant
- Apporte texture aux pains, biscuits et cakes sans gluten

Plus d' info & conseils

