



Gelatin Powder

Gelatine en poudre d'origine animale (boeuf)
Liquides peuvent mais ne doivent pas être chauffée pour une belle gélification. Avantage important: pas nécessaire de prediluer le gelatin dans l'eau, également stable en liquides acide et assure une gélification rapide.



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



Gel: 3-100°C
Acide: utiliser à froid

Verwerking

- Utilisation froid et tiède
- Applicable aux préparations froides acidulé
- Perd la liaison en chauffant les liquides acidulées
- 2gr feuille de gelatine = 3 à 4gr Gelatin Powder
- Produit final ne peut pas être chauffée
- Peut être mixé

Applications

- Gels
- Espuma
- Marsmallow

Avantages

- Resistant à l'alcool et acidité
- Gain de temps: ne doit pas être mouillé ou chauffé avant l'utilisation
- Egalement resistant aux enzymes de kiwi, ananas,.....

Plus d' info & conseils

