

AGAR HISZPAŃSKI - 900 GRACELARIA - 100g

cena: 34,13 zł



Opis słownikowy

PRODUCENT	Sweet Decor
RODZAJ	Żelatyna

Opis produktu

Rozpuszcza się w temperaturze 85-95°C.
Tężeje w temperaturze 32-35°C.
Nie trzeba przechowywać go w lodówce.
Agar sprawia, że deser nie rozpuści się w temp. pokojowej.
Dozowanie: 4-8g na 1 litr wody.
Wymieszać dokładnie, gotować około 3 minuty.
Zestala się w około godzinę.

W jakich produktach spożywczych może być używany agar?

- słodyczach: galaretkach, piankach, cukierkach, nadzieniach do cukierków i ciastek
- w marmoladzie.
- w piekarnictwie do lukrowania ciastek i zapobiegania ich wysychaniu
- czekoladzie
- w jogurtach o delikatnym słodkawym smaku bez typowej dla jogurtów -kwasowości
- w lodach, napojach mlecznych, budyniach, puddingach
- w likierach z alkoholem
- do klarowania wina