

Food Colours - Agar 1200 - 20g

cena: 16,43 zł



Opis słownikowy

CZAS REALIZACJI	Wysyłka 24-48h
PRODUCENT	Food Colours
RODZAJ	Żelatyna

Opis produktu

- Rozpuszcza się w temperaturze 85-95°C.
- Tężeje w temperaturze 37°C.
- Nie trzeba przechowywać go w lodówce.
- Agar sprawia, że deser nie rozpuści się w temp. pokojowej.
- Dozowanie: 5-10g na 1kg.
- Wymieszać dokładnie, gotować około 5 minut.

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
- w czekoladzie
- w jogurtach o delikatnym słodkawym smaku bez typowej dla jogurtów -kwasowości
- w lodach, napojach mlecznych, budyniach, puddingach
- w likierach z alkoholem