

Żelatyna w listkach (200 bloom) - 20szt



cena: 15,24 zł

Opis słownikowy

PRODUCENT	Sweet Decor
RODZAJ	Żelatyna

Opis produktu

W każdym domu choć raz w roku używa się żelatyny - na przykład tradycją wigilijną w Polsce jest karp w galarecie. Poprzez swoją klarowność i szybkość tężenia żelatyna jest nie tylko idealna do galaret z ryb, mięs i warzyw, ale także do kremów, serników na zimno i musów.

Szlachetna odmiana żelatyny, ceniona jest przez zawodowych cukierników i kucharzy, a dzięki swej przezroczystości, nadaje się do zrobienia przezroczystych elementów nowoczesnych tortów, np. okien kościoła lub skrzydełek wróżki.

Siła Bloom 200 !!

Łatwa w użyciu i dozowaniu. Dokładnie w trzech prostych krokach:
Namoczyć> odcisnąć > roztopić

Składniki: 100% żelatyny (pochodzenia wieprzowego) wieprzowiny

Dozowanie: 12 listków żelatyny do żelowania 1 L płynu.

Namoczyć w osobnej wodzie ok. 5 min. W zimnej wodzie, wyjąć z wody i delikatnie odcisnąć dodać do ciepłego dania. W przypadku zimnych dań np. śmietany, wyciśniętą żelatynę powoli podgrzać mieszając do całkowitego rozpuszczenia, następnie do rozpuszczonej żelatyny powoli dodać zimny produkt. Rozmieszać. Nigdy nie robić w odwrotnej kolejności!

Pozostawić danie najmniej na 4h do stężenia w chłodnym miejscu.

Kod kreskowy: 5906742626094