

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 500 g

AGAR è un gelificante che agisce in proporzioni molto ridotte e permette di ottenere prodotti di diverse consistenze (marmellate, paste di frutta, ecc.).

Agisce in proporzioni molto basse ed è stato il primo prodotto grazie al quale è stato possibile ottenere gelatine calde, ma è adatto anche alla preparazione di gelatine fredde.

Caratteristiche: si presenta in polvere raffinata.

Preparazione: sciogliere 2-5 g/L in acqua a temperatura ambiente e portare ad ebollizione.

Una volta ottenuta la gelatina, resiste fino a 70°C.

In soluzioni acide perde la capacità gelificante.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti:10g/Kg.

Ingredienti: agente gelificante : Agar (E406)