

TEXTURAS

EMULSIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 300 g

GLICE si ottiene partendo dalla glicerina e dagli acidi grassi, è un emulsionante di grande stabilità.

Affine all'olio, è necessario scioglierlo con un elemento grasso e quindi aggiungerlo gradualmente all'elemento acquoso.

Caratteristiche: si presenta in scaglie. Insolubile in soluzione acquosa.

Preparazione: per creare emulsioni, sciogliere in soluzioni grasse a 60°C e poi aggiungere a poco a poco la soluzione acquosa.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 10g/L

Ingredienti: Monogliceride degli acidi grassi (E471)