

# TEXTURAS

EMULSIFICACIÓN

*Albert y Ferran Adrià*



Barattolo da 300 g

**Lecite** grazie al suo potere emulsionante, è ideale per trasformare i sughi e altri liquidi dalla consistenza acquosa in arie, bollicine simili a quelle del sapone.  
E' un emulsionante a base di lecitina di soia.

**Caratteristiche:** si presenta in polvere raffinata. Solubile a freddo in acqua.  
Facilmente solubile in mezzo acquoso ma perde funzionalità in presenza di grassi.

**Preparazione:** sciogliere 7g /L in soluzione acquosa a temperatura ambiente.  
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.  
Dose massima consigliata per determinati alimenti : 30g/L

**Ingredienti:** Lecitina di soia in polvere (E322)