

TEXTURAS

EMULSIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 600 g

SUCRO è un emulsionante che deriva dal saccarosio, molto usato in Giappone. Poiché si tratta di una sostanza affine all'acqua, deve prima essere sciolto in tale mezzo. Grazie alla sua capacità di emulsione, permette di elaborare arie ad alto contenuto alcolico ed è quindi ideale per la preparazione di cocktail.

Caratteristiche: prodotto in polvere

Preparazione: per ottenere arie, sciogliere in soluzione acquosa o alcolica con l'aiuto di una frusta e azionare lo sbattitore elettrico sulla superficie del liquido.

Per ottenere emulsioni, sciogliere in soluzione acquosa e quindi aggiugere lentamente alla soluzione grassa.

Si consiglia un uso limitato nelle preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 1g / L

Ingredienti: Esteri degli acidi grassi (E473)