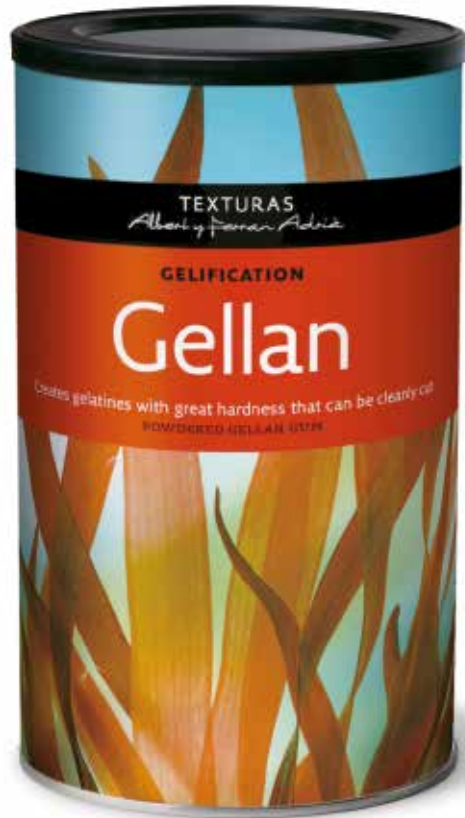


TEXTURAS

GELIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 400 g

GELLAN permette di ottenere gelatine molto solide e di taglio netto. Sopporta temperature fino a 70°C, è indicato per la preparazione di gelatine calde.

Caratteristiche: si presenta in polvere raffinata.

Preparazione: sciogliere in soluzione acquosa a temperatura ambiente (8-13 g/L)
Lasciar gelificare.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.
Dose massima per determinati alimenti: 10g /Kg

Ingredienti: Gomma di gellano (E418)