

TEXTURAS

GELIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 600 g

GELLY è un prodotto gelificante da 200 bloom di origine bovina, che permette di realizzare gelatine di consistenza variabile: morbida, dura, media, ecc..

Non dà alcun sapore alla preparazione.

Ideale per elaborazioni di sferificazione modellabile, aspic e un'infinità di ricette.

Caratteristiche: si presenta in polvere. Solubile a freddo e a caldo.

Preparazione: Diluire 20 g per litro d'acqua a 90°C. Lasciar raffreddare e solidificare.

Ingredienti: gelatina alimentare di origine bovina. Contiene solfiti.