

TEXTURAS

GELIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 400 g

KAPPA viene estratto da alcuni tipi di alghe rosse.

Agisce come gelificante ed è adatto per la preparazione di gelatine di consistenza rigida ma delicata. Grazie alla sua rapida gelificazione, è ideale per le coperture.

Caratteristiche: si presenta in polvere raffinata

Preparazione: mescolare a freddo 8-10 g/L e portare ad ebollizione, quindi ricoprire l'ingrediente.

In soluzioni acide, perde parzialmente la capacità gelificante.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 10g/Kg.

Ingredienti: Carragenina (E407), cloruro di potassio (E508)