



ALIMENTARE
SECCO
DROGHERIA

GELATINA FOGLI CAMEO GR.500X6

CODICE
14619

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gelatina alimentare destinata al consumoumano (di origine suina).

INGREDIENTI

Gelatina alimentare. SENZA GLUTINE.

SHELF LIFE COMMERCIALE

1.080 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Trattandosi di un prodotto essiccato, è necessario reidratarlo, ammolando i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti prima di ogni utilizzo. Successivamente eliminare l'acqua in eccesso strizzando con delicatezza.

A. Per preparazioni "A FREDDO" (bavaresi, mousse dolci e salate): sciogliere i fogli di gelatina strizzata in poca acqua tiepida (37°C); unirla al resto della preparazionemescolando con cura; riporre in frigorifero per circa 2 ore prima di sfornare.

B. Per preparazioni "A CALDO"(panna cotta, aspic, gelatinare): mescolare immediatamente la gelatina strizzata nel liquido caldo; scisciolgerà all'istante; per gelatinare: colare o spruzzare la gelatina ancora liquida e tiepida direttamente suglialimenti; riporre in frigorifero per circa 2 ore prima di sfornare.

DOSI PER 1 LITRO DI LIQUIDO: PannaCotta: 6/8 fogli al litro; Aspic: 12/16 fogli al litro.

NOTA: Non utilizzare la gelatina in fogli con i seguenti frutti freschi: kiwi, ananas, papaia o fichi (eventualmente sbollentarli prima, oppure sostituirli con quelli inscatola).

