

Lecithin, lecitin přírodní emulgátor Creative Cuisine 150g



Přírodní emulgátor na bázi sójového lecitinu, který je ideální pro výrobu stabilní pěny (vzduch)..

~~733,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 733,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Eepisin, emulgátor - Přírodní emulgátor na bázi sójového lecitinu, který je ideální pro výrobu stabilní pěny (vzduch)..

Použití: Pro výrobu vzdušných pěn míchat 5-10 g lecitinu na litr bezolejové studené kapaliny pomocí ručního mixéru. Dokonce i přidání lecitinu o 0,6% hmotnosti kapaliny poskytuje stabilní pěnu, d. h. Používejte asi 6 g lecitinu na 1 kg tekutiny. Pro alkoholická média je lecitin méně vhodný pro použití SucroAir lépe. Lecitin je rozpustný v chladných kapalinách. Je vysoce rozpustný ve vodě, ale ztrácí účinnost mastných médií. Zapojte co nejvíce vzduchu. U alkoholických přípravků je nejlepší používat SucroAir.

Vlastnosti: prášek, jemně mletý.

Výživové hodnoty na 100 g / 100 ml

Kalorie 3561 kJ / 851 kcal

Tuk 91 g

z toho nasycené mastné kyseliny 12 g

Sacharidy 8 g

z toho cukru 4 g

Protein 0 g

Sůl 0,1 g
