

Želatina prášek, bílý, 160 Bloom Ewald 1kg



Pro 1 litr tekutiny potřebujete asi 45-55 g prášku (10 g = 1 polévková lžice).

~~Cena~~ ~~1019,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1019,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Popis: Popriavinová prášková želatina.

Pro 1 litr tekutiny potřebujete asi 45-55 g prášku (10 g = 1 polévková lžice). Prášek se míchá do poloviny studené kapaliny a nechá se stát 10 minut na bobtnání. Zbývající kapalina se vaří a promíchá do houstnoucí želatiny. Hodí se pro: - rosol (pro balení masa, ryb, zeleniny nebo ovoce) - želé (ovocná šťáva nebo pureed ovocné, výrobu medvídků, zeleninové šťávy, vývar, želé) - krémy a tvarohy.

Složení: želatina. 160 Bloom.

Dávkování: 45-55 g na 1 litr kapaliny, 10 g = 1 polévková lžice. Pro silnější gelování mírně zvýšte množství.

Příprava: Do kapaliny promíchejte želatinu a nechte ji nabobtnat po dobu 10 minut. Pro studenou kuchyni: Zahřívejte želatinou mícháním až do úplného rozpuštění. Poté postupně promíchejte studenou hmotu do rozpuštěné želatiny - nikdy naopak. Do horké potraviny (bez varu!) želatinu okamžitě rozpusťte. Vložte jídlo do ledničky.

Skladujte v suchu a bez zápachu.

Německý výrobek.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědný podnikatel: Ewald Gelatine GmbH, Meddersheimerstraße 50, 55566 Bad Sobernheim, Německo.
