

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/lecithin-400-g-chef-ingredients-podstawowy-emulgator-idealny-do-robiecia-powietrza-p-2.html>

LECITHIN 400 g - Chef ingredients. Podstawowy emulgator , idealny do robienia "Powietrza"

Cena	148,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH023/400
Kod producenta	CH023/400

Opis produktu

CH023 LECITHIN MOLECU 400 g

Podstawowy emulgator , idealny do robienia "Powietrza"

Lecithin znakomity emulgator, idealny produkt do zamiany soków i innych wodnistych produktów w eteryczną piankę oraz przygotowywania puszystych kremów lub sosów bez dodatku śmietany czy masła. Lecithin pozwala, po wymieszaniu z niemalże każdym płynem, ubić ten płyn (najlepiej mikserem) na sztywną i trwałą pianę. Rozpuszcza się na zimno. Bardzo łatwo rozpuszczalna w wodnych substancjach.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do produkcji piany z płynów
- do produkcji kremów napowietrzania
- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych
- do emulgowania sosów
- do produkcji pianki bez dodatku alkoholu

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

W ofercie również 100 g

Brand: CHEF INGREDIENTS

kraj pochodzenia: POLSKA

Wszystkie produkty w naszej ofercie posiadają certyfikaty oraz pełny opis , nr partii oraz datę przydatności do spożycia.

DYSTRYBUCJA SYNCHRO
POLSKA UL. NASIENNA 8
91-231 ŁÓDŹ
TEL 603 747 100