

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/m-cell-chef-ingredients-300-g-do-zelowania-w-wysokich-temperaturach-tworzenie-miekkich-folii-spozywczych-p-55.html>



M-CELL - Chef ingredients 300 g Do żelowania w wysokich temperaturach, tworzenie miękkich folii spożywczych

Cena	145,00 zł
Cena poprzednia	198,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH058
Kod producenta	CH058

Opis produktu

TEKSTURA M-CELL 300 G CHEF INGREDIENTS

Jest to metyloceluloza wyekstrahowana z celulozy warzyw.
Żelifikant metil który jest głównym składnikiem tekstury ma bardzo wysoką moc żelowania.
W przeciwieństwie do innych żelifikantów, żeluje kiedy ma podwyższoną temperaturę.
W niskich temperaturach działa jako zagęszczacz.
Wysoki zakres wiskozy metylocelulozy ma duży wpływ na końcowy rezultat żelowania.
Rozpuszcza się w zimnej wodzie i żeluje w gorącej wodzie.
Ma wyjątkową zdolność tworzenia żelu po podgrzaniu do temperatury powyżej 45°C,
który po ochłodzeniu (około 15°C) powraca do stanu ciekłego.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do tworzenia gorących lodów i galaretek
- do tworzenia gorących żeli rozpluwających się w ustach.
- do tworzenia przezroczystych i elastycznych folii
- do tworzenia ciast tempura
- stosowany jako środek zagęszczający, stabilizujący lub dyspergujący
- do utrzymania cząstek stałych w płynach tak aby były równomiernie zawieszone w galaretkach.

Sposób użycia:

Dawki: 0,5% - 5,0% w zależności od zastosowania. M-CELL najlepiej rozpuszczać w/g podanego poniżej przepisu

Przygotowanie roztworu M-CELL Nie powinno się łączyć tylko z zimną wodą, może to spowodować nierównomierne rozpuszczenie i zbrzylenie się mieszaniny. Najlepszym sposobem użycia M-CELL jest dodanie go do gorącej wody o temperaturze ok. 70°C, a następnie dodanie do roztworu dwukrotnie większej ilości zimnej wody. Spowoduje to obniżenie temperatury roztworu i rozpuszczenie M-CELL

Jeśli przepis wykorzystuje 900 ml wody, dodaj M-CELL do 300 ml gorącej wody o temperaturze około 70°C, a następnie dodaj 600 ml zimnej wody.

Po rozpuszczeniu należy przechowywać w lodówce przez około 3 godziny, aby upewnić się, że wszystkie cząstki zostały rozpuszczone przed użyciem.

Gorące żele z użyciem M-CELL mogą czasem ulegać niewielkiemu wypłukiwaniu, co można kontrolować, dodając Xantane, aby pomóc związać wodę i roztwór.

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchych, chłodnych warunkach i nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Zużyć w ciągu 6 miesięcy od otwarcia.

Informacje dietetyczne: odpowiednie dla wegan i wegetarian, bez GMO, bezglutenowe.

Wartości odżywcze:

w 100g:

Wartość energetyczna: 1574kJ/376kcal,

Tłuszcz: 0g,

Węglowodany: 0g,

Białko: 0g,

Sól: 0,135g,

Błonnik: 94g.

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

waga netto: 300 g

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

brand: CHEF INGREDIENTS

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

DYSTRYBUCJA SYNCHRO

POLSKA UL. NASIENNA 8

91-231 ŁÓDŹ

TEL 603 747 100