



STABILIZATOR - FOND DO ŚMIETANY

Jest to stabilizator na bazie żelatyny instant. Pozwala na uzyskanie stabilnej konsystencji bitej śmietany w takich produktach jak torty, rolady, ciasta z owocami itp. Śmietana pozostaje długo świeża, stabilna i nie zaciąga się przy krojeniu. Dobrze sprawdza się w długotrwałej ekspozycji w temperaturze pokojowej.

Receptura przygotowania:

1000g - śmietana 30%
250g - woda przegotowana (temp. 20-25°C)
200g - stabilizator

Śmietanę ubić, stabilizator wymieszać z wodą bezpośrednio przed połączeniem ze śmietaną.

Śmietanę można zwiększyć do 10% co pozwoli uzyskać bardziej delikatną konsystencję.

W ofercie stabilizatory owocowe:

- truskawkowy
- malinowy
- czarna porzeczka
- bananowy
- mango
- straciatella
- i wiele innych...

