

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Желирующий агент животного происхождения, говяжий Gelatin от ILbakery Халяльный продукт, 220 bloom (желатин)

#### Описание

Желатин говяжий обладает высоким гелеобразующим свойством и его используют, как важный связующий элемент в производстве различных видов продукции, как в кондитерском производстве, так и в кулинарии.

Имеет сертификат HALAL.

#### Органолептика и внешний вид

Смесь светло-бежевого цвета, мелкой фракции.

Вкус и запах нейтральные.

#### Состав

Желатин говяжий

#### Преимущества использования

Говяжий желатин HALAL подходит для приготовления блюд любых вероисповеданий. Мелкая фракция позволяет желатину набрать воду за 2 минуты и быть готовым к работе быстро.

Сила в 220 bloom дает возможность экономично использовать продукт со стабильным результатом.

#### Пропорции

2% желатина от общей массы жидкости.

1 часть желатина замачивается в 5 частях холодной воды (возможно использование соотношение 1 к 6)

Можно варьировать плотность геля, по вашим потребностям увеличивая или уменьшая количество желатина к общей массе.

#### Применение

Смешать 1 часть желатина с 5 (6) частями холодной воды, перемешать и дождаться полного впитывания воды - 2 минуты. Желатиновую массу добавить

в горячую жидкость до 80 градусов и размешать. Так же можно растопить желатиновую массу в микроволновке импульсами или на водяной бане и ввести в теплую жидкость. При остывании общей массы гелеобразование

### **Срок годности и условия хранения**

24 мес. с даты производства. Хранить сухую смесь при температуре не выше + 20 С и не ниже - 15 С и относительной влажности не более 75%. Вскрытую пачку необходимо плотно закрывать, для предотвращения попадания кислорода.

### **Энергетическая ценность**

В 100 гр продукта содержится: Белки: 82,7; Жиры: 0,4; Углеводы: 0,7. Ккал: 300 кДж 1256

### **Фасовка**

Металлизированные пакеты по 100 и 1000 гр, ПЭТ банки по 500 гр.