

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/guma-ksantanowa-500-g-p-1094.html>



GUMA KSANTANOWA 500 g

Cena brutto	118,00 zł
Cena netto	109,26 zł
Numer katalogowy	SMO501-500
Kod producenta	SMO

Opis produktu

GUMA XANTANOWA 500 GXantan to guma ksantanowa dla kucharzy, którzy używają najwyższej jakości składników. Xantan to stabilizator, guma ta daje stałą konsystencję, nie zmienia smaku potraw. Do zastosowania na zimno lub ciepło. Xantan pozwala zagęścić produkty minimalną ilością i bez zmian początkowych właściwości smakowych. Występuje w postaci drobnego łatwo rozpuszczalnego proszku. Ma możliwości jako napowietrzacznik, oznacza to że może utrzymać elementy zawieszone w cieczy bez ich zatapiańia się . Może również zatrzymywać gaz. Najczęściej do pianek z syfonów oraz es-pumy czyli ciepłych sosów z syfonu. Posiada niezwykle wysoką odporność na proces zamrażania i odmrażania. Podczas podnoszenia temperatury nie traci zdolności zagęszczających. Zastosowanie w kuchni molekularnej:- Do tworzenia płynów z efektem zawieszenia cząsteczek np. owoców . cząsteczki nie opadają na dno pojemnika.- Do tworzenia pianek na zimno-Do produkcji sosów, pulp.-Do produkcji sztywnych kremów-Do produkcji galaretek-Do produkcji dżemów ."