



# REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

# GELATINA INSTANT

GELIFICANTE EN FRÍO



3,7 kcal/g

## GELIFICANTE INSTANTÁNEO EN FRÍO TEXTURIZANTE EN POLVO

DAYELET GELATINA INSTANT es una proteína que se extrae hidrolizando parcialmente los tejidos conjuntivos (colágeno) de animales porcinos (tipo A). Se presenta en forma de polvo blanco fino, su poder gelificante es 220° Bloom. Se disuelve en frío con agitación, incorporando la gelatina al líquido no el líquido a la gelatina, espesa igual que la gelatina en hojas, y a los 30 minutos se obtienen varios geles transparentes, elásticos y termorreversibles. También es posible espesar, emulsionar, adherir y obtener films y sistemas aireados. En los postres suele usarse en proporciones que van del 1% al 5%.

**INGREDIENTES:** ,  
Gelatina en polvo.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Energía: 355 kcal / 1485 kJ. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. Azúcares: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 88%. Sal: 0,75%. La proteína pura de la gelatina es un colágeno hidrolizado que se ingiere poco en la dieta habitual, por lo que la GELATINA INSTANT DAYELET aporta un valor nutritivo benéfico para todo nuestro sistema articular.

### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/gelatina-instant.html>

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO,  
SIN SOJA Y SIN FRUTOS DE CÁSCARA.

### Modo de empleo:

Agregar 36 g de Dayelet Gelatina Instant a 500 ml de agua fría.

Poner a calentar agitando hasta su completa disolución. Dejar enfriar un poco antes de ser utilizada en cualquier receta.

Una vez elaborada la receta dejar reposar en la nevera por un mínimo de 2 horas.

Doce gramos de DAYELET GELATINA INSTANT se corresponden aproximadamente a 1 gramo de agar-agar o a dos láminas de gelatina. Sus aplicaciones son múltiples en mousses, helados, semifríos, merengues, cuajadas, en espumas y geles (del 0,5 al 1,5%), gelatinas de cocina (sopas, carnes y pescados), pasteles decorativos de flores, golosinas, confitería y repostería creativa.



Emulift Ibérica, s.l.  
c/ Copérnico, 40 n.4  
08784 Piera (Barcelona).  
Reg. Sanitario: 31.25/B.