

**ЖЕЛАТИН - gélatine** : Натурален съгъстител на животинска основа. Това е чист белтък (протеини). При изваряне на животински кости или хрущяли (обикновено прасе или теле) колагените натурални съставки около костите се хидролизират и се получава желираща основа. Дехидратация на тази основа в форма на прах или на листа е ЖЕЛАТИН. Натуралния съгъстител ЖЕЛАТИН се използва масово в готварството и сладкарството, за да се увеличат колагенните съставки в различни течни или полутечни смеси (кремове, сосове, салци, заливки и т.н) с цел по-стабилна и по-хомогенизираща консистенция. В зависимост от количество ЖЕЛАТИН може да създадем по-малко или повече желираща структура във всяка течност.

Заместител на натуралния животински ЖЕЛАТИН, с подобни характеристики и резултати е агар-агар, който произлиза от водорасли.

АЛМА ЛИБРЕ предлага ЖЕЛАТИН на листа, по 5гр. всеки лист, (100бр. в кутийка) от немската фирма GELATIN.

Избрахме и препоръчваме ЖЕЛАТИН на листа

(код 182202), а не на прах защото листата се разтварят по-лесно без опасност да се получат буци и осигуряват максимална прозрачност.

Желатин на листа се използва много по-лесно, тъй като теглото на всеки лист е определен (5гр.) и няма нужда от допълнително теглене.

Употребата на ЖЕЛАТИН на листа е много лесна:

- Поставяме листата ЖЕЛАТИН в студена вода за 10 минути докато станат меки.
- Отстраняваме цялата вода и поставяме желатина в сместа която искаме да съгътим.
- Разбъркваме докато се разтопят листата в сместа.

ЗАБЕЛЕЖКА : ако сместа не е на температура над 40оС, разтопяваме омекотените листа ЖЕЛАТИН в малко топла вода за предпочитане на водна баня.

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Изключително голямо значение има точната дозировка при използване на ЖЕЛАТИН в зависимост от крайния резултат който искаме да се получи. Малко повече количество ЖЕЛАТИН може да води до нежелани резултати след няколко часа съхранение на крайния продукт в хладилника.(съгъстяване, трансформиране, дехидратиране, напукване и др.)

В проектите и рецептите на АЛМА ЛИБРЕ ще срещнете много приложения на ЖЕЛАТИН особено при приготвяне на прозрачни или полупрозрачни плодови глазури.

За оформяне на стабилен крем пълнеж в една торта или сладкиш, крайно необходими са желиращи съставки (виж термина КРЕМ БАВАРУАЗ в този речник). Вместо използване на листа ЖЕЛАТИН за съгъстяване и стабилизиране на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ или яйчен КРЕМ АНГЛЕЗ (виж съответните термини в този речник) АЛМА ЛИБРЕ препоръчва един иноваторски продукт. ФОНД РОЯЛ на БАКЕЛС (код 180903) и ФОНД СУЙС РОЯЛ (код 180904 за мусове) (виж термин ФОНД РОАЛ в този речник). С използване на ФОНД РОАЛ се получава много стабилен и едновременно лек и пухкав крем за пълнежи. (Желатинът е предварително хомогенизиран и усвоен в ФОНД РОЯЛ).



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026