Dane aktualne na dzień: 17-09-2026 04:46

Link do produktu: https://rafex.eu/agar-e-406-zamiast-zelatyny-50-g-p-14040.html

Agar E 406 Zamiast Żelatyny 50 G

Cena	**5,94 zł**
Numer katalogowy	**14040**
Kod EAN	**05906681921366**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka:

Agar to substancja pochodzenia roślinnego, która jest doskonałą alternatywą dla żelatyny. Agar jest pozyskiwany z glonów. Agar to produkt naturalny, bezwonny i pozbawiony smaku. Warto pamiętać o dokładnym rozpuszczeniu agaru przed użyciem, gdyż pomoże to pozbyć się zapachu morza.

Zastosowanie:

Agar znajduje szerokie zastosowanie szczególnie w kuchni wegańskiej. Znakomicie nadaje się do przyrządzenia dań słodkich, takich jak ptasie mleczko, galaretki oraz dżemy. Aby przygotować pyszną galaretkę na bazie agaru, należy przygotować 400 g malin, pół litra wody, pół szklanki syropu malinowego, 4 łyżki soku z cytryny oraz 3 łyżeczki agaru. Agar należy rozpuścić. Wodę zagotować i gdy tylko zacznie wrzeć, dodać agar. Całość gotować 10 minut, po czym wlać sok malinowy oraz sok z cytryny. Do miseczki włożyć maliny i zalać powstałym płynem, po czym pozostawić do stężenia.

Ciekawostki:

Agar rozpuszcza się temperaturze od 85 do 95°C, tężeje w temperaturze 32-35°C.