Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:04

Link do produktu: https://rafex.eu/zelatyna-spozywcza-wieprzowa-40-g-p-115.html



Żelatyna Spozywcza Wieprzowa 40 G

Cena	**4,00 zł**
Numer katalogowy	**115**
Kod EAN	**05906681920307**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka:

Żelatyna spożywcza to produkt pochodzenia zwierzęcego, który jest niezbędnym elementem w kuchni. Dzięki niej możemy raczyć się takimi przysmakami jak nóżki w galarecie, panna cotta czy zwykłe żelki. Jest to naturalny produkt, który pochodzi z wieprzowiny. Żelatynę dodaje się przy rozlicznych okazjach. Dzięki temu możemy danie będzie miało taką konsystencję, jaką chcieliśmy. Jedno opakowanie zawiera 40 g żelatyny.

Zastosowanie:

Do galaretek, tradycyjnych polskich nóżek oraz żelków. Przepis na panna cottę:

Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody i odstawić na 5 minut. Laskę wanilii przekroić wzdłuż na pół i łyżeczką wyskrobać ziarenka. Do rondelka wlać śmietankę słodką oraz mleko. Następnie dodać cukier, ziarenka wanilii wraz z przepołowioną laską. Mieszając podgrzewać aż cukier się rozpuści. Następnie doprowadzić blisko zagotowania. Dodać namoczoną żelatynę, mieszać przez około minutę, aż cała się rozpuści. Mieszankę rozlać do kokilek. Odstawić do wystudzenia. Po ostudzeniu filiżanki przykryć kawałkiem folii i wstawić do lodówki do stężenia na około 4 - 5 godzin.

Ciekawostki:

Panna cotta to klasyczny deser włoski, który zawiera żelatynę. Z języka włoskiego oznacza gotowaną śmietankę. Kreatywnie, prawda?