

# Aplicaciones de la gelatina Gelco en repostería

En repostería, la gelatina se emplea para preparar cubiertas, salsa y rellenos, cuajar postres, estabilizar mousses y cremas, entre otros; principalmente por su capacidad de gelificar y dar consistencia, aireación, espesor, textura, brillo y elasticidad.

La gelatina Gelco se utiliza para dar consistencia y cuerpo a mousses y rellenos cremosos de diversos postres (tartas, budines, cheese cakes).

También se usa para dar brillo a los glaseados y estabilizar crema batida, así como para las más creativas preparaciones.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Pudines	220 - 250	Dar textura
Mousses	150 - 200	Formar espuma y atrapar aire
Panna Cotta	150 - 225	Dar textura
ASPICS	225 - 275	Moldear y aglutinar los componentes de la preparación cocida y enfriada (carnes, pescados, verduras, frutas)