

Aplicações da gelatina Gelco na confeitaria

Na confeitaria, a gelatina é utilizada para preparar coberturas, molhos e recheios, endurecer sobremesas, estabilizar mousses e cremes, entre outros; principalmente por sua capacidade de gelificar e dar consistência, aeração, espessura, textura, brilho e elasticidade.

A gelatina Gelco é utilizada para dar consistência e corpo a mousses e recheios cremosos para várias sobremesas (bolos, pudins, cheesecakes).

Também é usada para dar brilho a glacês e estabilizar chantilly, assim como para as preparações mais criativas.



Aplicação	Bloom	Função da gelatina
Pudins	220 - 250	Dar textura
Mousses	150 - 200	Formar espuma, prender o ar
Panna Cotta	150 - 225	Dar textura
ASPICS	225 - 275	Moldagem e aglutinação dos componentes do preparado cozido e resfriado (carnes, peixes, legumes, frutas).