



GRACOLINE

Graisse

Graisse de coco raffinée et hydrogénée

INFORMATIONS PRODUIT

Gracoline est une graisse de coco raffinée et hydrogénée.

APPLICATIONS

• Crème fouettée végétale sans lactose

RECETTE & TRANSFORMATION

Crème fouettée végétale

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Gélatine	3 feuilles
Lait du soja	0,15 l
Sucre	75 g
Gracoline	100 g

REMARQUES IMPORTANTES

Conservez dans l'emballage original fermé dans un environnement de 20°C.

AVANTAGES

Gracoline ne contient pas d'additifs.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Crème fouettée végétale

Mettez les feuilles de gélatine dans l'eau froid pour quelques minutes et pressez les feuilles. Chauffez le lait du soja et le sucre, ajoutez le **Gracoline** et laissez fondre.

Laissez refroidir.

Ajoutez la gélatine et battez avec un mixer jusqu'à ce que la masse soit aérée.

Placez la crème fouettée végétale dans le frigo pour qu'elle fige.