

德国原装进口大卫吉利丁片 明胶片鱼胶片凝胶200片/整盒

产品名称	德国原装进口大卫吉利丁片 明胶片鱼胶片凝胶200片/整盒
公司名称	上海乌恩贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海上海市松江区明中路1010弄356号
联系电话	86 021 37698417

产品详情

除新疆 西藏 内蒙古 贵州 海南外 全国包邮

【产品名称】：大卫牌吉利丁片

gelita德国原装进口鱼胶片凝胶片 【基本参数】：规格：1kg/盒 配料表：

100%动物蛋白胶原由水解提炼而成 品牌:天使牌 产地:德国

保存：常温保存，拆封后需密闭置于阴凉干燥处 保质期:4年【产品特点】：又称鱼胶片、吉利丁片,黄棕色半透明片状.一般用于慕司蛋糕及果冻等,具有凝结作用,透明度好.使用前需冰水浸泡15分钟左右.然后捞出沥干水再使用.

使用比例请按食谱，果冻或者慕司的使用比例各不相同。

使用方法：先用冰水浸泡，泡软后用手挤干水份，隔水加热到60-70度左右，融化后使用。入模放入冰箱冷藏4-6小时左右.(切记溶吉利丁片时温度不宜太高,以免破坏它的胶质源.)。可用于各种馅如慕斯蛋糕、冻乳酪蛋糕、装饰霜以及果冻布丁等。

为什么要用吉列丁片：用鱼胶粉做出来的果冻和慕丝有比较重的鱼胶味，所以会影响味道，但是吉利丁片就不会，因为它是无色无味的，所以一般高级的餐厅都是用吉列丁片而不用鱼胶粉。

多彩酸奶慕斯蛋糕的做法材料：饼干100g、黄油50g、鲜奶油50ml*4份、酸奶 100ml*4份、百利凝胶片5g*4份、白糖5g*4份、橙汁、桃汁、绿茶粉各少许。制作方法：1、饼干装塑料袋中，用擀面杖压碎；2、黄油放入微波炉中化开，与饼干末一起搅拌均匀；3、选择合适的慕斯圈和垫片，将饼干糊倒入并压实，用保鲜膜封好后放入冰箱冷冻一个小时；4、鱼胶粉用适量清水煮化，与橙汁和1份酸奶一起拌匀；5、鲜奶油与白糖一起打发后，与上述加入鱼胶粉的橙味酸奶一起拌匀，这就是橙色慕斯馅；6、从冰箱中取出模具，倒入橙色慕斯馅，放入冰箱冷藏1小时；7、重复上述程序，将桃汁慕斯馅（粉色）拌好，从冰箱中取出模具，倒入粉色慕斯馅，放入冰箱冷藏1小时；8、重复上述程序，将绿茶粉慕斯馅（绿色）拌好，从冰箱中取出模具，倒入绿色慕斯馅，放入冰箱冷藏1小时；9、重复上述程序，将原味酸奶慕斯馅（白色）拌好，从冰箱中取出模具，倒入白色慕斯馅，放入冰箱冷藏2小时，即可食用。

【适用范围】：厨房小家电,生

活小家电,烘焙diy,西点diy