Agar+

Agar + is een blend van agar en zetmeel, zorgt voor een romige, zachte structuur en geeft toch stevigheid aan uw desserts. Agar+ bindt al bij 80°C, gewone agar heeft 100°C nodig.

VEGAN ✓ GLUTEN FREE ✓ ✓

12-25gr/l

80°C

Verwerking

- Moet niet koken om te binden, bindt vanaf 80°C
- Zet vanaf 30-35°C
- Kan gemixt worden
- Optimaal: koud mengen, daarna verwarmen

Toepassingen

- Ganache
- Panna Cotta
- Roomijs
- Crème Brûlée
- Flans

Voordelen

- Moet niet koken om te binden
- Vertraagt smeltgedrag van ijs en sorberts
- Kleur- en smaakbehoud van het product
- Alcohol- en zuurbestendig

Meer info & serveertips :