Jasa

Pasión por
la Alimentación

Cocina Molecular

Edición : Marzo 2022

www.jasaalimentacion.com

Cód. 41000092

ÁCIDO ASCÓRBICO

Bote de 650 g.
***Uso:** Antioxidante general.*

Cód. 41000083

AGAR-AGAR

Bote de 350 g.
***Características:** Se obtienen gelatinas y geles con alta tolerancia a la temperatura.*

Cód. 41000084

AGLUTINADOR - GELBURGUER

Bote de 400 g.
***Uso:** Para pegar diferentes elementos sólidos o líquidos en una sola pieza.*

Cód. 41000087

ALBÚMINA DE HUEVO

Bote de 250 g.
***Uso:** Elaboración de aires, merengues y mousses.*

Cód. 41000090

ALGINATO SÓDICO CM

Bote de 350 g.
***Uso:** Elaboración de esferificaciones.*

Cód. 41000081

ALMIDÓN DE PATATA CALIENTE - GELCREM

Botella plástico de 400 g.
***Características:** Gelifica a partir de 60ºC.*

Cód. 41000086

CARRAGENATO IOTA - PROPPANNACOTA

Bote de 450 g.
Uso: *Para formar gelificados con textura similar al flan.*

Cód. 41000091

CLORURO CÁLCICO

Bote de 550 g.
Uso: *Elaboración de esferificaciones.*

Cód. 41000085

ELASTIGEL

Bote de 500 g.
Características: *Obtención de gelatinas elásticas, finas y moldeables con tolerancia hasta los 60ºC.*

Cód. 41000082

FIXGEL

Bolsa de 1 kg.
Uso: *Espesante de salsas.*
Características: *Acabados brillantes y homogéneos*

Cód. 41000013

GOMA XANTANA

Bote de 400 g.
Uso: *Estabilizar espumas y helados.*
Características: *Espesante en frío.*

Cód. 41000011

ISOMALT

Bote de 600 g.

Cód. 41000088

LECITINA DE SOJA

Bote de 300 g.
Uso: *Emulsionante. Elaboración de los conocidos "aires" o "espumas".*

Cód. 41000005

MALTODEXTRINA

Bote de 120 g.
Uso: *Secante de grasas para obtención de texturas terrosas.*

Cód. 41000089

MANITOL

Bote de 400 g.
Uso: *Para coberturas crujiente dulces.*

Jasa

Pasión por
la Alimentación