

Nom de la boutique

FOCUS GOMME DE XANTHANE

Nom de la boutique



Caractéristiques de la Gomme de Xanthane :

= obtenue par l'action de fermentation d'une bactérie sur un substrat glucidique, ensuite purifiée, séchée et moulue, elle est utilisée en industrie agro-alimentaire comme additif (E415) stable et efficace pour la modification de la consistance des aliments.



La Gomme de Xanthane en pratique :



01

SAUCES CHAUDES OU FROIDES
2 à 3g par Litre

02

SOUPES / SMOOTHIE
2 à 3 g par Litre

03

PAINS ET PÂTISSERIES
1/2 à 1 c à c pour 200g de farine

04

MOUSSES/ CRÈMES
1 g par Litre

05

SORBETS / GLACES
1 à 2 g par Litre

Lequel choisir ?



01

Propriétés similaires : Liantes et épaississantes, neutres en goût et 0 calorie

02

GX préférée pour les préparations acides (citronnée) ou augmentation de la dose de GG

03

**GG: texture plus ferme
GX: Texture plus fine et fluide**

04

**GG : Favorable au préparations froides
GX : Plus appropriée pour la cuisson**

05

**Utilisation Simultanée possible:
1/2 c à c GG + 1 c à c de GX pour 200g de farine**