OBLAT DISC

Característiques

Totalment neutre de sabor i olor.
En contacte amb l'aigua s'hidrata i es fon, tot i que amb els greixos no actua ni s'estova. Amb sucre o caramel en pols resisteix la calor moderat del forn fins a 190ºC. Per això, és molt usual cobrir-lo amb caramel i coure'l o bé assecar-lo en un deshidratador a 50ºC.
Gran durabilitat i conservació si es manté lluny de la llum directa del sol i de llocs

humits. Per a la seva conservació, és recomanat mantenir-lo en recipients hermètics i recolzar-se de l'ús de secants (**Calc**).

La textura de l ' **Oblt**^{D} és única, donant un resultat increïblement aeri i lleuger.

Aplicacions

Elaboració de cruixents salats i dolços, canapés, petit fours, petits bocats, etc.

Per al seu ús, es pot pinzellar **Oblt**^{D} amb líquids texturitzats, espolsar amb caramels, ingredients secs o sucres i coure al forn o fondre en salamandra i emmotllar per obtenir la forma desitjada.

És d'especial interès complementar l'**Oblt**^{D} amb la nostra gamma de **Lyo**^{P} (ingredients liofilitzats en pols), per a una aportació de color i sabor perfecte.

Curiositats

Oblate o Oblat significa oblea, aquest producte elaborat amb fècula de patata, lecitina i oli vegetal refinat de canola, és originari del Japó i popularment emprat per al consum de medicaments, per a embolicar els preparats farmacèutics en pols. Des que va ser descobert per l'alta gastronomia, s'ha convertit en un ingredient molt utilitzat pels xefs i pastissers.

Dosificació

Q/S
Treballar en una superfície neta i seca i evitar tota humitat

Additional Information:

- Dimensions: N/A
- Weight: N/A
- Al·lèrgens (ingredients): No
- Al·lèrgens (traces): No
- Classificació: Mix
- Origen: Natural
- Medi: Àcid, Alcohol, Greix
- Resisteix temperatura: Sí

- Resisteix congelació: No
- Ref: 40618004 – 9 cm