



GELATINA MOUSSE

Se utiliza en la fabricación de alimentos para el enriquecimiento proteico.

Incolora, traslucida y quebradiza.

La gelatina es un gel.

El mousse es una espuma.

Su base es la clara de huevo, a punto de nieve y crema de leche batida.

Las mousses se basan en huevo crudo.

Se prepara por un lado el merengue con las claras de huevo y una pizca de sal.

Se refrigera o se cuece a baño maría dependiendo del tipo de mousse.

Se refrigera antes de servir.

Contiene proteínas, es ligera y tiene pocas calorías.

Es un elemento recomendado para el desarrollo muscular.

Nutrientes como : fibras, calorías colesterol.

Contiene gramos de proteína. No contiene carbohidratos, grasas ni azúcares.

La gelatina esta compuesta por un 98% de proteína proveniente del colágeno.

Cuaja a temperatura ambiente a 18°C o menos.

