

## BLANC SECHE GALLIA

250 blancs au kg : 1 blanc = 4g

Le **BLANC GALLIA**, constitué de Blancs d'Oeuf, sélectionnés pour leur haut pouvoir foisonnant, pasteurisés et atomisés.

### DESCRIPTION

#### **Composition**

Albumine d'oeuf de poule en poudre - Gomme de xanthane E415

Agent foisonnant : E1505 – Acidifiant : E330.

#### **Propriétés / Avantages technologiques**

Le blanc GALLIA monte en neige et tient mieux que les blancs frais.

Ajouté en faible quantité, il renforce les blancs frais ou congelés et les empêche de grainer.

Pouvoir liant coagulant

Pouvoir moussant, c'est la faculté d'emmagasiner des bulles d'air au cours du battage. La présence de traces de jaunes d'oeuf ou de matières grasses pénalise le foisonnement des pâtes.

### UTILISATIONS

DOMAINES D' APPLICATIONS		Doses conseillées
Pâtisserie-biscuiterie	Mousse et meringuage	150 g pour 1 litre d'eau
	Mouillage pour macarons et fours amandes	75 g pour 1 litre d'eau
Confiserie		160 g pour 1 litre d'eau

En charcuterie-salaisons :

est utilisé pour les mousses de foie gras, la clarification des gelées et la liaison des viandes en pâtés.

#### **Reconstitution / dosage**

32 blancs frais x 4g = 125g poudre + 875g eau

En incorporation avec des blanc frais ou surgelés, il est conseillé d'utiliser le BLANC GALLIA entre 2% et 5% par rapport à la quantité de blancs d'oeuf mis en oeuvre.

... / ...

**Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre**

- Verser la quantité d'eau froide indiquée, dans la bassine à blanc.
- Mettre la batteuse au ralenti.
- Saupoudrer la dose de Blanc d'Oeuf séché GALLIA.
- Augmenter la vitesse peu à peu. On obtient une neige blanche, ferme, très serrée en 10'.

La température idéale de battage se situe à 21°C, il est donc préférable de tempérer l'albumine d'oeuf avant utilisation. L'acidité des pâtes joue également un grand rôle dans la stabilité des mousses (pH optimum 5,5).

**SPECIFICATIONS****Caractéristiques chimiques**

Humidité	11% au maximum
Matières azotées / protéines	79 à 81 %
Matières grasses / lipides	0,10 à 0,20 %
Glucides	8 à 9 %
Matières minérales	6 à 7%
pH	6 à 8
Valeur énergétique pour 100g	environ 1,48 Kjoules

**Caractéristiques microbiologiques**

Germes Aérobie Mésophiles	10000 par gramme au maximum
Levures	100 par gramme au maximum
Entérobactéries	10 par gramme au maximum
Staphylocoques aurés	absence dans 1 gramme
Salmonelles	absence dans 25 grammes

**CONDITIONNEMENT / STOCKAGE**

Emballage : boîtes plastique de 1 Kg net. carton de 10 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

**CODE ARTICLE**      1Kg⇒ 251B      -      10Kgs ⇒ 250B

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

13.01.05/SK/PFT-Blanc GALLIA