DRINKS.

Perola Poudre de blancs d’œufs pour Cocktails 330g Boîte

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	PBSE0330
Pays	Allemagne
Embouteilleur	Perola GmbH, Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth
Marque	Perola
Type	Poudre de blancs d’œufs
L'usage	pour les boissons et les cocktails qui nécessitent des blancs d’oeuf dans la recette (1 cuillère à café correspond à 1/2 blanc d'œuf).
Détails	Provenant de poules issues de l'élevage, peut contenir des traces de lait et de gluten, produit en Allemagne.
L'emballage	in der Dose

Description

De nombreux cocktails classiques contiennent du blanc d’œuf comme ingrédient dans la recette originale, afin de donner à la boisson une consistance crémeuse et une apparence visuellement attrayante. Il s'agit par exemple des Pisco Sour, Whisk(e)y Sour ou des Fizz. La poudre proposée ici est du blanc d’œuf sec naturel, c'est-à-dire du blanc d’œuf dont l'eau a été retirée. La boîte pratique de 330 grammes est suffisante pour environ 200-300 cocktails à la dose recommandée. 1 cuillère à café correspond à la moitié d'un blanc d'œuf. La poudre doit toujours être ajoutée dans le shaker comme dernier ingrédient, afin qu'elle se dissolve mieux.