

# TEXTURAS

EMULSIFICACIÓN

*Albert y Ferran Adrià*



Barattolo da 300 g

**GLICE** si ottiene partendo dalla glicerina e dagli acidi grassi, è un emulsionante di grande stabilità.

Affine all'olio, è necessario scioglierlo con un elemento grasso e quindi aggiungerlo gradualmente all'elemento acquoso.

**Caratteristiche:** si presenta in scaglie. Insolubile in soluzione acquosa.

**Preparazione:** per creare emulsioni, sciogliere in soluzioni grasse a 60°C e poi aggiungere a poco a poco la soluzione acquosa.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 10g/L

**Ingredienti:** Monogliceride degli acidi grassi (E471)