



[< retour](#)

Epicerie

Feuille de gélatine



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Confitures, gelées, coulis

Poids moyen : 2g

La gélatine est une substance solide visqueuse élaborée en faisant bouillir de la peau animale et des tissus conjonctifs de manière prolongée. Certains types de gélatine peuvent être ajoutés directement dans une préparation alors que d'autres nécessitent un trempage préalable.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
351 kcal	87,60 g	0,10 g	22,00 mg	265,00 mg
sodium	acides gras saturés	phosphore	zinc	fer
199,00 mg	0,04 g	21,30 mg	0,20 mg	1,65 mg
vitamin B2				
0,04 mg				

* Source de données :
AFSSA

Mousse ivoire [3]

En savoir plus [3]

Mousse au chocolat jivara [4]

En savoir plus [4]

Bavarois de betterave [5]

En savoir plus [5]

Panna cotta à l'amande amère [6]

En savoir plus [6]

Gaspacho de melon et mousse lavande [7]

En savoir plus [7]

Panna cotta à la noix de coco et ananas rôti [8]

En savoir plus [8]

Bavarois rubanné [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Mousse au chocolat blanc [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Gelée de champagne rosé [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Gelée aux fruits de la passion [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

3

[14]



[13]

dernier »

[14]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15522>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15522>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-ivoire>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-au-chocolat-jivara>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/bavarois-de-betterave>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-lamande-amere>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/gaspacho-de-melon-et-mousse-lavande>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-la-noix-de-coco-et-ananas-roti>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/bavarois-rubanne>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-au-chocolat-blanc>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/gelee-de-champagne-rose>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/gelee-aux-fruits-de-la-passion>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/feuille-de-gelatine?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/feuille-de-gelatine?page=2>