

Oblates

Ingrédients

Fécule de pomme de terre, fécule de maïs et lécithine de soja

Données culinaires

Les oblates sont des feuilles alimentaires.

Elles permettent :

- de préparer des raviolis transparents avec un cœur liquide ou non,
- de faire des films croquants,
- de faire des nems et sushis transparents et croquants...

Données technologiques

Dissolution

Les oblates sont solubles dans l'eau et insolubles dans l'huile. Elles se dissolvent complètement lorsqu'elles sont mises en contact d'un milieu humide.

Caractéristiques sensorielles

Les oblates sont totalement insipides. Elles n'altèrent et ne modifie pas le goût des produits avec lesquels elles sont associées

Conservation

Les oblates réabsorbent très rapidement l'humidité ambiante. Il est conseillé de conserver les pièces à base d'oblates à l'abri de l'humidité.

Stockage

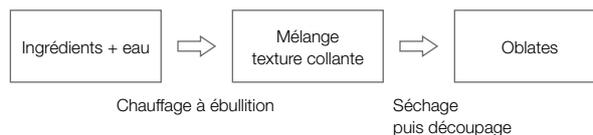
Conserver dans l'emballage hermétiquement fermé, dans un endroit frais et sec.



Données scientifiques

Origine

Ces feuilles alimentaires, extrêmement fines sont produites selon le procédé suivant :



Production des feuilles alimentaires : oblates

Historique

Depuis des années, les oblates sont utilisées au Japon dans les hôpitaux, les pharmacies et par les Japonais pour contenir les préparations médicamenteuses et faciliter leur absorption.

Informations issues des données fabricant