

MIRAGEL

PASTRY MIRAGEL

Hot process gelatin for with a delicate apricot flavour. You can use to create a protective veil to preserve natural bright colours of fruit and to prevent early browning. Freeze-stable, guaranteed clean-cut results. You can also choose liquid version, suitable for spraying machine application and available in a wide range of flavours.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030291

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Details

Klassische heiß auflösende Gelatine als glänzender Tortenguss mit leichtem Aprikosengeschmack. Bildet einen Schutzfilm, der Obst vor Oxidation schützt und seine leuchtenden Farben bewahrt. Sie garantiert einen sauberen Schnitt und ist ideal zum Einfrieren. Im Sortiment ist auch die flüssige Version in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, ideal für die Verwendung mit Sprühgeräten.

Beschreibung

Hellgelbe Masse mit durchscheinende, gelatineartige Konsistenz, die an Aprikosengelee erinnert.

Denomination

Fantasie-Süßwarenprodukt zum Glasieren von Backwaren. Halbfertigprodukt.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Wasser und MIRAGEL in folgenden

Verhältnis mischen:

MIRAGEL 1000 g

Wasser 250/300 g

Bis zum Siedepunkt erwärmen (ca.

96 °C) und dabei häufig umrühren,

und dann mit dem noch heißen MIRAGEL die

Gebäck bestreichen. Auf Obstkuchen, sowohl mit frischem als auch mit eingelegten Früchten, kann eine beeindruckende Präsentation erzielt werden, indem MIRAGEL in einer solchen Menge aufgetragen wird, dass die Früchte vollständig mit einer transparenten und glänzenden Schicht überzogen sind.

Das in der Gebrauchsanweisung angegebene Wasser ist für eine optimale Gelierung unbedingt erforderlich. Bei besonderen Anforderungen kann die Gießtemperatur von MIRAGEL auf bis zu 70 °C gesenkt werden. In diesem Fall und insbesondere, wenn die niedrige Temperatur über einen längeren Zeitraum beibehalten wird, kann es zu einer teilweisen Vorgelierung kommen, die die Konsistenz der endgültigen Gelierung beeinträchtigen kann. Auch die längere Verweildauer von MIRAGEL bei hohen Temperaturen kann die Konsistenz der fertigen Gelatine beeinträchtigen.



**Extraordinary
made simple.**