

NAPPAGE OR BLOND

PASTRY MIRAGEL

Hot process gelatin 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 result. 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 01030280

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Details

Klassische heiß auflösende Gelatine zum Glanzgeben 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 Sprüh-

Beschreibung

Konzentriertes Glanzmittel mit Aprikosengeschmack zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

1000 g NAPPAGE OR BLOND in 200 g Wasser oder Fruchtsaft auflösen. Unter häufigem Rühren erhitzen, bis die Masse zu kochen beginnt. Ein längeres Kochen sollte vermieden werden. Vom Herd nehmen und NAPPAGE OR BLOND auf die Kuchen gießen oder auftragen.



Extraordinary
made simple.

Nicht verwendetes Produkt kann wiederverwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass eine Menge Wasser hinzugefügt wird, um die Verdunstung auszugleichen.



**Extraordinary
made simple.**