

# BLITZ

PASTRY BLITZ

Ready-to-use jelly in neutral colour and flavour, perfect to enhance natural qualities of fruit while preserving its freshness. The whole line perfectly lends itself to colouring and flavouring. Also available in Ice versions, specifically developed to be freeze-stable.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030344

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>** Anidride

## INFO

### Details

Gebrauchsfertige Gelatine mit neutraler Farbe und Geschmack, die die natürlichen Eigenschaften der Früchte hervorhebt und ihre Frische bewahrt. Sie eignet sich gut zum Färben und Aromatisieren.

### Beschreibung

Gebrauchsfertige Gelatine mit neutraler Farbe und Geschmack und hoher Transparenz, besonders geeignet zum Glasieren von Obstkuchen und Mürbeteiggebäck sowie zum Dekorieren und Glasieren von Mousse und Bavaroise.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

**Directions for use**

Entnehmen Sie die benötigte Menge BLITZ aus der Verpackung, weichen Sie sie mit einem Spatel auf und bestreichen Sie dann die Obstkuchen und -kekse mit einem Pinsel; für Bavaroise empfiehlt sich das Auftragen mit einem Spatel. Es ist auch möglich, ganze Früchte oder Fruchtstücke direkt in die Gelatine zu tauchen. BLITZ kann nach Belieben gefärbt und aromatisiert werden.



Extraordinary  
made simple.