

BLITZ ICE

PASTRY BLITZ

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



MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anidride

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gelatine mit neutraler Farbe und Geschmack, die die natürlichen Eigenschaften der Früchte hervorhebt und ihre Frische bewahrt. Speziell entwickelt, um dem Einfrieren standzuhalten. 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.

Dank ihrer speziellen Rezeptur bleibt sie auch bei Temperaturen von -18 °C transparent.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt für Garnierungen.

Directions for use

Entnehmen Sie die benötigte Menge BLITZ ICE New 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 zuvor weich gemachte Gelatine zu tauchen.



Extraordinary
made simple.