

BLITZ ICE TOP

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, this recipe is marked by an incredibly soft and creamy consistency. 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 01030346

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. Sie wurde speziell entwickelt, um dem Einfrieren standzuhalten und zeichnet sich durch eine weichere und cremigere Konsistenz aus. 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

Die weiche Konsistenz von BLITZ ICE TOP ermöglicht eine sofortige Verwendung sowohl zum Überziehen von Obstkuchen und -keksen mit einem Pinsel als auch zum Eintauchen von ganzen oder geschnittenen Früchten direkt in die Gelatine; für Bavaroise empfiehlt sich das Auftragen mit einem Spachtel. BLITZ ICE TOP kann nach Belieben gefärbt und aromatisiert werden.



Extraordinary
made simple.