

SVELTO

PASTRY SVELTO

Emulsifier in paste form, made from monoglycerides. Useful in the making of sponge cake, ladyfingers and whipped mass made from eggs. It increase the capacity to inglobe air during the whipping, which results in excellent, well-risen, soft products with regular structure. It can be use in ice cream making too, in order to produce greater volume and excellent creamy texture that last for long.



MODALITÀ D'USO

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100071

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

Beschreibung

Für Biskuit und Eierteig. Es handelt sich um eine weiche, durchscheinend weiße Paste.

Denomination

Hilfsstoff für Backwaren. Halbfertigprodukt.

Directions for use

Fügen Sie SVELTO zu den Zutaten des Gebäcks hinzu, maximal 2 % des Gesamtgewichts. Die Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen. In der Küchenmaschine ca. 7-8 Minuten lang verrühren, bis eine perfekt vermengte Masse entsteht. In die Formen geben und wie gewohnt backen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100075

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

Beschreibung

Für Biskuit und Eierteig. Es handelt sich um eine weiche, durchscheinend weiße Paste.

Denomination

Hilfsstoff für Backwaren. Halbfertigprodukt.

Directions for use

Fügen Sie SVELTO zu den Zutaten des Gebäcks hinzu, maximal 2 % des Gesamtgewichts. Die Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen. In der Küchenmaschine ca. 7-8 Minuten lang verrühren, bis eine perfekt vermengte Masse entsteht. In die Formen geben und wie gewohnt backen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100147

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

Beschreibung

Aufschlagmittel für Eiscreme, Biskuit und geschlagenen Eierteig. Es handelt sich um eine weiche, durchscheinend weiße Paste.

Denomination

Hilfsstoff für Eiscreme und Backwaren. Halbfertigprodukt.

Directions for use

EIS

4-6 Gramm/Liter vor dem Abkühlvorgang zur Grundmischung hinzufügen. Bei horizontalen Eismaschinen sollte die Dosierung leicht reduziert werden.

BISKUIT

Fügen Sie SVELTO zu den Zutaten für den Kuchen hinzu, und zwar 1-2 % des Gesamtgewichts, je nach Rezept und verfügbarer Ausrüstung. Die Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen. Etwa 3-6 Minuten lang schlagen, bis ein perfekt geschlagener Teig entsteht. In die Formen geben und wie gewohnt backen.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100149

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

Beschreibung

Aufschlagmittel für Eiscreme, Biskuit und geschlagenen Eierteig. Es handelt sich um eine weiche, durchscheinend weiße Paste.

Denomination

Hilfsstoff für Eiscreme und Backwaren. Halbfertigprodukt.

Directions for use

EIS

4-6 Gramm/Liter vor dem Abkühlvorgang zur Grundmischung hinzufügen. Bei horizontalen Eismaschinen sollte die Dosierung leicht reduziert werden.

BISKUIT

Fügen Sie SVELTO zu den Zutaten für den Kuchen hinzu, und zwar 1-2 % des Gesamtgewichts, je nach Rezept und verfügbarer Ausrüstung. Die Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen. Etwa 3-6 Minuten lang schlagen, bis ein perfekt geschlagener Teig entsteht. In die Formen geben und wie gewohnt backen.



Extraordinary
made simple.