

COVERGEL BRIANT

PASTRY COVERGEL

Hot process gelatin with apricot flavour, marked by incredible clearness and excellent soft creamy structure, that make it very easy to dissolve into water before using. The ideal product to cover fruit cakes and pastries. Discover our whole range of hot process gelatin!



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 01030295

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

Konzentriertes Glanzmittel mit Aprikosengeschmack zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Es verfügt über eine hohe Transparenz und eine weiche, cremige Struktur, die das Vermischen mit Wasser bei der Anwendung erleichtert.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

1000 g COVERGEL BRIANT in 300-600 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 COVERGEL BRIANT



Extraordinary
made simple.

auf die Kuchen gießen oder auftragen.

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



Extraordinary
made simple.