COVERGEL BRIANT STRAWBERRY

PASTRY COVERGEL

Hot process gelatin with strawberry flavour, marked by incredible clearness and excellent soft creamy structure, that make it very easy to dissolve in water when needed. 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 01030360

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

Denomination
Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use
1000 g COVERGEL BRIANT STRAWBERRY 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 STRAWBERRY 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.