

GEL BLOND

PASTRY GEL BLOND

Hot process apricot flavoured gelatin with soft texture and low level of gelification, which makes it easy to dissolve into water and to work with. Ideal for glazing fruit cakes and a wide range of pastry products.



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 01030284

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.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

1000 g GEL BLOND in 200 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 GEL BLOND auf die Kuchen gießen oder auftragen.



Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.