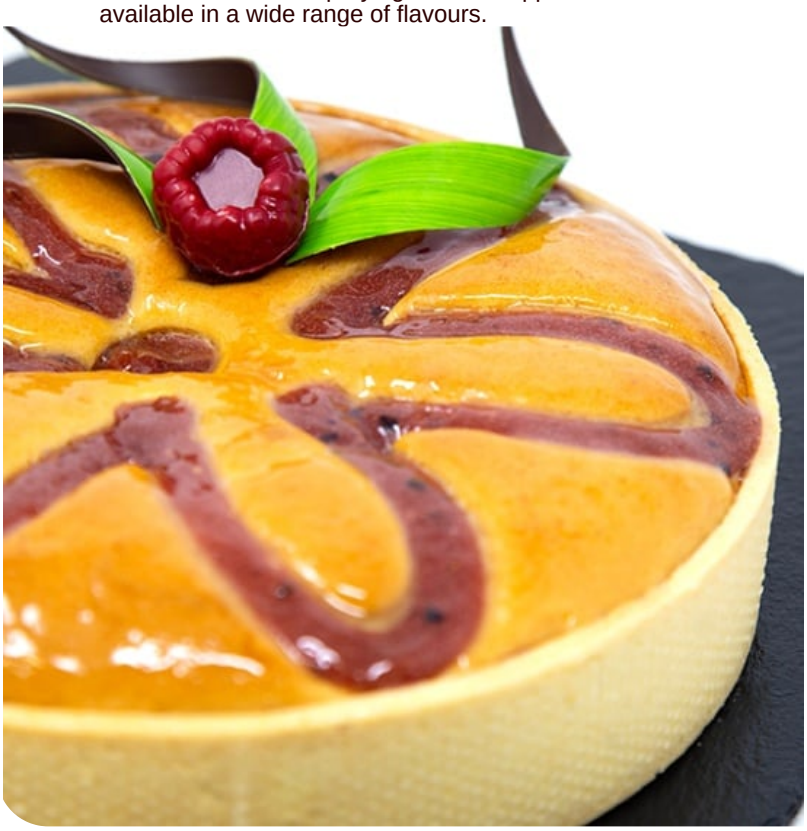
NAPPAGE OR BLOND

PASTRY MIRAGEL

Hot process gelatin with a delicate apricot flavour. You can use to create a protective veil to preserve natural bright colours of fruit and to prevent early browning. Freeze-stable, guaranteed clean-cut result. You can also choose liquid version, suitable for spraying machine application and available in a wide range of flavours.



MODALITÀ D'USO

Covering

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030280

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Details
Classica gelatina a caldo per brillantatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.

Description
brillantante concentrato al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere.

Denomination
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Directions for use
stemperare 1000 g di NAPPAGE OR BLOND in 200 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare NAPPAGE OR BLOND sulle torte.
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.