

# 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

### Description

montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

### Denomination

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

### Directions for use

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



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

#### Description

montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

#### Denomination

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

#### Directions for use

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

## 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

#### Description

montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

#### Denomination

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

#### Directions for use

GELATI

aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

PAN DI SPAGNA

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



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

### Description

montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

### Denomination

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

### Directions for use

GELATI

aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

PAN DI SPAGNA

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



Extraordinary  
made simple.