

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

Description

brillantante concentrato al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denomination

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT in 300-600 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pennellare COVERGEL BRIANT sulle torte.

Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary
made simple.