ROYAL JELLY

PASTRY ROYAL JELLY

Neutral concentrate gelatin, perfect for covering fruit cakes and other pastry product. Dilute it with the 70-100% of water to make excellent 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 01030322

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 neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. La formulazione di ROYAL JELLY consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.

Denomination
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Directions for use
ROYAL JELLY 1000 g
acqua 700-1000 g
Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate.
Togliere dalla fiamma e versare o pennellare ROYAL JELLY ad una temperatura di circa 70°C.
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.