

# ESPEJIL

PASTELES ESPEJIL

Gelatina de proceso en caliente con un delicado sabor a albaricoque. Se puede usar para crear una capa protectora que conserve el color natural de la fruta y evite que se oscurezca prematuramente. Resistente a la congelación, garantiza resultados impecables. También disponible en versión líquida, apta para pulverización y con una amplia gama de sabores.



## MODALITÀ D'USO



Copertura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030291

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Detalles

Gelatina clásica en caliente para el abrillantado, con un ligero sabor a albaricoque. Crea una capa protectora que protege la fruta de la oxidación, manteniendo inalterados sus colores brillantes. Garantiza un corte limpio y es ideal para ultracongelar. También se ofrece en variante líquida en diferentes sabores, ideales para usar con máquinas pulverizadoras.

### Descripción

masa de color amarillo claro y aspectogelatinoso translúcido, que recuerda a la gelatina dealbaricoque.

### Denomination

producto de confitería de fantasía para el abrillantado de productos de confitería para horno. Producto semielaborado.

### Directions for use

mezclar agua y MIRAGEL en las siguientes proporciones:  
MIRAGEL 1000 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

agua 250/300 g

Calentar hasta que empiece a hervir (unos 96 °C), teniendo cuidado de remover con frecuencia, luego pintar los pasteles con MIRAGEL aún bien caliente. En pasteles de fruta, tanto fresca como en almíbar, se puede obtener una presentación de gran efecto vertiendo MIRAGEL en cantidad capaz de cubrir totalmente la fruta con una capa transparente y brillante.

El agua prevista en el modo de empleo es absolutamente necesaria para una gelificación óptima. Por necesidades especiales, la temperatura de vertido del MIRAGEL se puede reducir, incluso hasta 70 °C; en este caso y sobre todo si la baja temperatura se mantiene durante un periodo bastante largo, se pueden verificar pregelificaciones parciales que pueden disminuir la consistencia de la gelificación final. También la persistencia del MIRAGEL a altas temperaturas durante largos periodos puede afectar a la consistencia de la gelatina final.



**Extraordinary  
made simple.**