

MIRAGEL ALBICOCCA

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 01030290

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

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 la 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

mezclar agua y MIRAGEL en las siguientes

proporciones:

MIRAGEL 1000 g

agua 200 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.