

ALBICOCCA EN SPRAY

MIRAGEL

PASTELES ESPEJIL

Gelatina líquida clásica de proceso en caliente con un delicado sabor a albaricoque, ideal para su aplicación con máquina pulverizadora. Crea una capa protectora que preserva el color natural de la fruta y evita que se oscurezca prematuramente. Resistente a la congelación, garantiza un corte limpio. También disponible en sabor neutro o fresa.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030324

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Detalles

Gelatina líquida clásica en caliente con sabor a albaricoque, ideal para su uso con máquinas pulverizadoras. 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 disponible en las variantes Neutro y Fragola.

Descripción

líquido fluido de color amarillo claro, consabor y aroma ligeros de albaricoque, específico para el recubrimiento y el abrillantado de pasteles de fruta y especialmente adecuado para su uso con máquinas pulverizadoras.

Denomination

semielaborado para el abrillantado de productos de confitería para horno.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY está listo para usar: se transforma en gelatina brillante y transparente para su calentamiento y

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

posterior enfriamiento. Con máquinas pulverizadoras, ajustar el termostato a la temperatura máxima (95 °C); no añadir agua. Para aplicaciones tradicionales con pincel calentar hasta 85-90 °C; no añadir agua.

ADVERTENCIA: después de largos períodos de permanencia en el almacén, se recomienda agitar brevemente MIRAGEL SPRAY antes de verterlo del envase.



**Extraordinary
made simple.**