

BOMBARDEO AÉREO

PASTELES

BOMBARDEO AÉREO

Gelatina lista para usar, de color y sabor neutros, ideal para realzar las cualidades naturales de la fruta y conservar su frescura. Toda la gama se presta perfectamente a la coloración y el aromatización. También disponible en versión Ice, especialmente desarrollada para resistir la congelación.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Mignon



Frollini



Torta



Glassatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030344

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anidride

INFO

Detalles

Gelatina lista para usar de color y sabor neutros, que permite resaltar las cualidades naturales de la fruta preservando su frescura. Se presta eficazmente a la coloración y aromatización.

Descripción

gelatina lista para usar de color y sabor neutros con alta transparencia, especialmente indicada para el glaseado de pasteles y galletas de fruta y para la decoración y glaseado de mousses y bavaoises.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones

Directions for use

sacar del envase la cantidad necesaria de BLITZ, ablandarla con una espátula, luego recubrir los pasteles y las galletas de fruta con un pincel; para las bavaoises se recomienda la aplicación con espátula. También es posible sumergir la fruta entera o en trozos directamente en la gelatina. BLITZ se puede colorear y aromatizar como se desee.



Extraordinary
made simple.