

# BLITZ ICE

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. Desarrollada específicamente para ser congelable. Toda la gama se presta perfectamente a la coloración y el aromatización. También disponible en versión clásica.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Mignon



Frollini



Torta



Glassatura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>**

Anidride

## INFO

### Detalles

Gelatina lista para usar de color y sabor neutros, que permite resaltar las cualidades naturales de la fruta preservando su frescura. Específicamente diseñada para resistir a la ultracongelación. 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. Su formulación especial le

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

permite permanecer transparente incluso a temperaturas de -18 °C.

**Denomination**

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

**Directions for use**

sacar del envase la cantidad necesaria de BLITZ ICE New, ablandarla con una espátula, luego recubrir los pasteles y las galletas de fruta con un pincel; para las bavaroises se recomienda la aplicación con espátula. También es posible sumergir la fruta entera o en trozos directamente en la gelatina previamente ablandada.



Extraordinary  
made simple.