BLITZ ICE

PASTELES BOMBARDEO AÉREO

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.



MODALITÀ D'USO

- Croissant
- Frollini
- Glassatura
- Mignon
- Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.

SO_2 **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 bavaroises. Su formulación especial le 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.