

BLITZ ICE TOP

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, esta receta se caracteriza por una consistencia increíblemente suave y cremosa. Toda la gama se presta perfectamente a la coloración y el aromatización. También disponible en versión clásica.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030346

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. Específicamente diseñada para resistir a la ultracongelación, se caracteriza por una consistencia más blanda y cremosa. 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

la consistencia blanda de BLITZ ICE TOP permite un uso rápido tanto para cubrir pasteles y galletas de fruta con un pincel, como para sumergir la fruta entera o en trozos directamente en la gelatina; para las bavaoises se recomienda la aplicación con espátula. BLITZ ICE TOP se puede colorear y aromatizar como se desee.



Extraordinary
made simple.