COVERGEL BRIANT

PASTELES COVERGEL

Gelatina de proceso en caliente con sabor a albaricoque, de increíble transparencia y excelente textura suave y cremosa, que se disuelve fácilmente en agua antes de usar. El producto ideal para cubrir tartas de frutas y pasteles. ¡Descubre toda nuestra gama de gelatina de proceso en caliente!



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030295

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Descripción
abrillantador concentrado con sabor a albaricoque para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Posee una alta claridad y su estructura es suave y cremosa para facilitar su dispersión con agua en el momento de su uso.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
diluir 1000 g de COVERGEL BRIANT en 300-600 g de agua o zumo de fruta. Calentar removiendo con frecuencia hasta que empiece a hervir. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas. Retirar del fuego y verter o pintar COVERGEL BRIANT sobre los pasteles.
El producto no utilizado se puede reutilizar teniendo la precaución de añadir una cantidad de agua para compensar la evaporación.