

GEL RUBIO

PASTELES GEL RUBIO

Gelatina de albaricoque elaborada mediante proceso en caliente, de textura suave y baja gelificación, lo que facilita su disolución en agua y su manipulación. Ideal para glasear pasteles de frutas y una amplia variedad de productos de pastelería.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030284

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

abrillantador concentrado con sabor a albaricoque para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

diluir 1000 g de GEL BLOND en 200 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 GEL BLOND sobre los pasteles.

El producto no utilizado se puede reutilizar teniendo la precaución de añadir una cantidad de agua para compensar la evaporación.



Extraordinary
made simple.