

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

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 01030284

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

evaporación.



Extraordinary
made simple.