

MANDORGLASS QUICK SP

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Con **etiqueta limpia** y **sin aceite de palma**, es la mezcla completa para elaborar glaseados de almendras con un color claro y una deliciosa textura crujiente.

Ideal tanto para decorar productos fermentados, como *el panettone* y *la colomba*, como para glasear otras especialidades fermentadas.

- Etiqueta limpia
- Rápido y fácil de hacer
- Alto nivel de crujido
- Elaborado con pocos ingredientes sencillos
- Sin grasas derivadas del aceite de palma ni grasas hidrogenadas
- Con un 12% de almendras
- Sin emulsionantes, colorantes ni aromas naturales



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980142

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



La



Leche



Senape

INFO

Advantages

- Clean label

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Rápido y fácil de realizar
- Alta textura crujiente
- Hecho con unos pocos y simples ingredientes

Claims

- Sin grasas derivadas de palma y grasas hidrogenadas
- Con el 12 % de almendras
- Sin emulsionantes, colorantes y solo con aromas naturales

Detalles

Clean label, sin aceite de palma, es el preparado completo para realizar glaseados de almendras de color claro y con un alto grado de textura crujiente.

Ideal tanto para decorar productos con levadura de celebración, como panetones y rosas de Pascua, como para glasear otras especialidades con levadura, como dulces de almendras y pasteles de frutas.

Pruébalo con nuestra mezcla de clean label, **Dolce Forno Maestro**.

Descripción

Preparado completo que permite realizar glaseados de almendras de color claro y consistencia ideal para decorar con facilidad productos con levadura como palomas, venecianas o panetones. Los glaseados realizados con MANDORGLASS QUICK SP se caracterizan por un alto grado de textura crujiente. La mezcla contiene solo aromas naturales. Sin grasa de palma

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

DOSIS:

Mandorglass quick SP 1000 g

Agua 500 g

Mantequilla derretida o aceite vegetal 50 g

PROCEDIMIENTO: mezclar enérgicamente MANDORGLASS QUICK SP, agua, mantequilla derretida o aceite vegetal (girasol, cacahuetes, etc.) durante unos minutos. Utilizando una espátula flexible o una manga equipada con una boquilla plana, aplicar una capa uniforme de glaseado sobre los postres con levadura. Decorar como de costumbre con almendras y granillo de azúcar, espolvorear con azúcar glas y cocinar en horno moderado (160-180 °C) con válvula semiabierta. Las temperaturas y los tiempos de cocción deben regularse en función del tamaño del dulce.

ADVERTENCIAS:

- Se recomienda preparar el glaseado unos 30 minutos antes de su uso.
- Sin embargo, es posible ajustar la densidad del producto reduciendo o aumentando ligeramente la dosis de agua prevista, adaptándola en función de los hábitos de aplicación.
- La cocción de dulces con glaseado debe llevarse a cabo con especial cuidado porque las temperaturas demasiado altas provocan fácilmente una caramelización excesiva de los azúcares, favoreciendo la migración de la humedad desde el interior del postre al exterior del glaseado que, por lo tanto, pierde su textura crujiente.
- Para mejorar la vida útil de los dulces recubiertos con MANDORGLASS QUICK SP, se recomienda dejarlos enfriar completamente antes de proceder al envasado. A modo de referencia, se especifica que los dulces con un peso de 1 kg, cuando se envasan con nitrógeno y se almacenan durante 8 horas de enfriamiento, mantienen una humedad suficiente para humedecer el glaseado con la consiguiente pérdida de textura crujiente y reducción del aspecto decorativo.



Extraordinary
made simple.