

MIRAGEL

PÂTISSERIE MIRAGIEL

Gélatine chaude classique pour la brillance, au léger goût d'abricot. Elle crée un voile protecteur qui préserve les fruits de l'oxydation, tout en préservant leurs couleurs vives. Elle garantit une coupe propre et est idéale pour la surgélation. La gamme comprend également la version liquide en différentes saveurs, idéales pour une utilisation avec des pulvérisateurs.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030291

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.



Extraordinary
made simple.

INFO

Détails

Gélatine chaude classique pour la brillance, au léger goût d'abricot. Elle crée un voile protecteur qui préserve les fruits de l'oxydation, tout en préservant leurs couleurs vives. Elle garantit une coupe propre et est idéale pour la surgélation. La gamme comprend également la version liquide en différentes saveurs, idéales pour une utilisation avec des pulvérisateurs.

Description

masse de couleur jaune clair et d'aspect gélatineux translucide, rappelant la gélatine d'abricots.

Denomination

produit de pâtisserie fantaisie pour ajouter de la brillance aux produits de boulangerie. Produit semi-fini.

Directions for use

mélanger MIRAGEL avec de l'eau dans les proportions suivantes :

MIRAGEL 1000 g

eau 300 g

Chauffer jusqu'au début de l'ébullition (environ

96°C), en prenant soin d'agiter fréquemment,

puis napper la pâtisserie au pinceau avec MIRAGEL encore bien chaud.

Pour les gâteaux aux fruits, frais ou au sirop, créez une présentation de grand effet en versant suffisamment de MIRAGEL pour recouvrir entièrement les fruits d'une couche transparente et brillante.

L'eau prévue dans le mode d'emploi est

absolument nécessaire pour une gélification optimale. Pour des besoins spécifiques, la température de coulée de MIRAGEL peut être abaissée, même jusqu'à 70 °C. Dans ce cas,

notamment si la basse température est maintenue pendant une période relativement longue,

une pré-gélification partielle peut se produire,

ce qui peut réduire la consistance de la gélification finale. Laisser MIRAGEL à haute température pendant des périodes prolongées peut également affecter la consistance de la gélatine finale.



Extraordinary
made simple.