

SPRAY MIRAGEL

ALBICOCCA

PÂTISSERIE MIRAGIEL

Gélatine liquide classique à chaud, au délicat arôme d'abricot, idéale pour une application au pistolet. Elle forme un voile protecteur qui préserve la couleur vive des fruits et prévient le brunissement prématuré. Stable à la congélation, elle garantit des résultats impeccables. Également disponible aux arômes neutre ou fraise.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030324

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

Détails

Gélatine liquide classique à chaud au goût d'abricot, idéale pour une utilisation avec des pulvérisateurs. 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. Également disponible en versions Neutre et Fraise.

Description

liquide jaune clair, fluide, au léger goût et arôme d'abricot, spécialement conçu pour l'enrobage et le glaçage des gâteaux aux fruits et particulièrement adapté pour une utilisation avec des machines de pulvérisation.

Denomination

Produit semi-fini pour faire briller les produits de boulangerie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY est prêt à l'emploi : il se transforme en un gel brillant et transparent lorsqu'il est chauffé puis refroidi.

Pour les pulvérisateurs,
réglez le thermostat sur

la température maximale (95 °C) ; ne pas ajouter d'eau.

Pour les applications traditionnelles au pinceau, faire chauffer à 85-90 °C ; ne pas ajouter d'eau.

ATTENTION : Après un stockage prolongé, il est recommandé d'agiter brièvement MIRAGEL SPRAY avant de le verser hors du récipient.



Extraordinary
made simple.