

SPRAY MIRAGEL

FRAGOLA

PÂTISSERIE MIRAGIEL

Gélatine liquide classique à chaud, aromatisée à la fraise, 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 saveurs neutre ou abricot.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

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 de fraise, 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 Abricot.

Description

Liquide fluide au goût de fraise, spécialement conçu pour enrober et faire briller les gâteaux aux fruits et particulièrement adapté à une utilisation avec des machines à pulvérisation.

Denomination

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY FRAGOLA est prêt a l'emploi : il se transforme dans un nappage brillant et transparent après avoir été chauffé puis refroidi. Avec les machines à pulvériser, régler le thermostat a 95°C maximum ; ne pas ajouter d'eau ! Pour des applications traditionnelles au pinceau, faire chauffer jusqu'à 85-90°C; ne pas ajouter d'eau !

ATTENTION : après une longue période de stockage, il est conseillé d'agiter brièvement MIRAGEL SPRAY FRAGOLA avant de le verser hors de l'emballage.



Extraordinary
made simple.