

SPRAY MIRACLE NEUTRO

PÂTISSERIE MIRAGIEL

Gélatine liquide classique à chaud, au goût neutre, idéale pour une application par pulvérisation. 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 abricot ou fraise.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030325

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 neutre, 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 Fraise et Abricot.

Description

Un liquide quasiment incolore et inodore pour enrober et faire briller les gâteaux aux fruits après réchauffement, sans ajout d'eau. Sa texture dense et fluide le rend particulièrement adapté aux machines de pulvérisation. Ne contient pas de colorants ni d'arômes.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY TIPO NEUTRO est prêt à l'emploi : il se transforme en une gelée brillante et transparente lorsqu'il est chauffé puis refroidi. Avec les machines à pulvériser, régler le thermostat à 95°C maximum ; ne pas ajouter d'eau ! Pour des applications traditionnelles au pinceau, faire chauffer jusqu'à 90-95°C; ne pas ajouter d'eau !

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



Extraordinary
made simple.