

NAPPAGE OU BLOND

PÂTISSERIE

MIRAGIEL

Gélatine thermoformée au délicat arôme d'abricot. Elle permet de créer un voile protecteur pour préserver la couleur vive des fruits et prévenir leur brunissement prématuré. Stable à la congélation, elle garantit une découpe nette. Également disponible en version liquide, adaptée à l'application au pistolet et proposée dans une large gamme de saveurs.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030280

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 classique à chaud pour la brillance, avec un 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

Gélatine brillante concentrée goût d'abricots pour la couverture de tartes aux fruits et pour la pâtisserie en général.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

diluer 1000 g de NAPPAGE OR BLOND dans 200 g d'eau ou de jus de fruits. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'au début de l'ébullition. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper NAPPAGE OR BLOND à l'aide d'un pinceau sur les gâteaux.

Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.



Extraordinary
made simple.