

# BLITZ

PÂTISSERIE BLITZ

Gelée prête à l'emploi, de couleur et de saveur neutres, idéale pour sublimer les qualités naturelles des fruits tout en préservant leur fraîcheur. Toute la gamme se prête parfaitement à la coloration et à l'aromatisation. Également disponible en version glacée, spécialement conçue pour résister à la congélation.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030344

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>** Anhydride

## INFO

### Détails

Gélatine prête à l'emploi de couleur et de goût neutres, qui permet d'exalter les qualités naturelles du fruit tout en préservant sa fraîcheur. Elle se prête efficacement à la coloration et à l'aromatisation.

### Description

gélatine prête à l'emploi de couleur et de goût neutres avec une grande transparence, particulièrement indiquée pour le glaçage des gâteaux et des biscuits aux fruits et pour la décoration et le glaçage des mousses et des bavares.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie pour décorations

**Directions for use**

retirer de l'emballage la quantité nécessaire de BLITZ, la ramollir à la spatule, puis recouvrir les gâteaux et les biscuits aux fruits à l'aide d'un pinceau ; pour les bavarois, il est conseillé de l'appliquer à la spatule. Il est également possible de tremper les fruits entiers ou en morceaux directement dans la gélatine. BLITZ peut être coloré et aromatisé à volonté.



Extraordinary  
made simple.