

BLITZ ICE

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. Spécialement conçue pour résister à la congélation. Toute la gamme se prête parfaitement à la coloration et à l'aromatisation. Également disponible en version classique.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ 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. Spécialement conçue pour résister à la surgélation. 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 bavaoises. Sa

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

formulation spéciale lui permet de rester transparente même à des températures de -18°C.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie pour décorations.

Directions for use

retirer de l'emballage la quantité nécessaire de BLITZ ICE New, 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 préalablement ramollie.



Extraordinary
made simple.