

BLITZ ICE TOP

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 la congélation, cette recette se distingue par une texture incroyablement onctueuse et crémeuse. Toute la gamme se prête parfaitement à la coloration et à l'aromatization. Également disponible en version classique.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030346

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 caractérise par une consistance plus souple et crémeuse. Elle se prête efficacement à la coloration et à l'aromatization.

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 bavaoïs. 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

La consistance souple de BLITZ ICE TOP permet une utilisation immédiate, que ce soit pour badigeonner des gâteaux et des biscuits aux fruits ou pour tremper des fruits entiers ou coupés directement dans la gelée. Pour les bavarois, nous recommandons de l'appliquer à la spatule. BLITZ ICE TOP peut être colorée et aromatisée à volonté.



Extraordinary
made simple.