

SVELTO

PÂTISSERIE SVELTO

Émulsifiant en pâte, à base de monoglycérides. Idéal pour la confection de génoises, de biscuits à la cuillère et de crèmes fouettées à base d'œufs. Il améliore l'incorporation d'air lors du fouettage, permettant ainsi d'obtenir des préparations onctueuses, bien levées et à la texture régulière. Il peut également être utilisé en crème glacée pour obtenir un volume plus important et une texture crémeuse et onctueuse qui se conserve longtemps.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100071

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

Description

montant pour Pain d'Espagne et pâtes battues aux œufs. Il se présente sous la forme d'une pâte souple de couleur blanche translucide.

Denomination

Adjuvant pour produits de pâtisserie cuits au four. Produit semi-fini.

Directions for use

ajouter RAPIDEMENT aux ingrédients qui composent le dessert, à raison de 2 % maximum sur le poids total. Toujours refermer l'emballage après chaque prélèvement. Monter au robot pâtissier pendant environ 7/8 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte parfaitement montée. Déposer dans les moules et cuire comme d'habitude.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100075

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

Description

montant pour Pain d'Espagne et pâtes battues aux œufs. Il se présente sous la forme d'une pâte souple de couleur blanche translucide.

Denomination

Adjuvant pour produits de pâtisserie cuits au four. Produit semi-fini.

Directions for use

ajouter RAPIDEMENT aux ingrédients qui composent le dessert, à raison de 2 % maximum sur le poids total. Toujours refermer l'emballage après chaque prélèvement. Monter au robot pâtissier pendant environ 7/8 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte parfaitement montée. Déposer dans les moules et cuire comme d'habitude.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100147

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

Description

montant pour glaces, pain d'Espagne et pâtes battues aux œufs. Il se présente sous la forme d'une pâte souple de couleur blanche translucide.

Denomination

adjuvant pour les glaces et les produits de pâtisserie cuits au four. Produit semi-fini.

Directions for use

GLACES

ajouter 4-6 grammes/litre au mélange de base avant le processus de refroidissement. Avec des sorbetières horizontales, la dose d'utilisation doit être légèrement réduite.

PAIN D'ESPAGNE

ajouter RAPIDEMENT aux ingrédients qui composent le dessert, à raison de 1-2 % du poids total, en fonction de la recette et de l'équipement disponible. Toujours refermer l'emballage après chaque prélèvement. Monter pendant environ 3/6 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte parfaitement montée. Déposer dans les moules et cuire comme d'habitude.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100149

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

Description

montant pour glaces, pain d'Espagne et pâtes battues aux œufs. Il se présente sous la forme d'une pâte souple de couleur blanche translucide.

Denomination

adjuvant pour les glaces et les produits de pâtisserie cuits au four. Produit semi-fini.

Directions for use

GLACES

ajouter 4-6 grammes/litre au mélange de base avant le processus de refroidissement. Avec des sorbetières horizontales, la dose d'utilisation doit être légèrement réduite.

PAIN D'ESPAGNE

ajouter RAPIDEMENT aux ingrédients qui composent le dessert, à raison de 1-2 % du poids total, en fonction de la recette et de l'équipement disponible. Toujours refermer l'emballage après chaque prélèvement. Monter pendant environ 3/6 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte parfaitement montée. Déposer dans les moules et cuire comme d'habitude.



Extraordinary
made simple.