

# COVERGEL BRILLANT

PÂTISSERIE COVERGEL

Gélatine à chaud aromatisée à l'abricot, d'une clarté exceptionnelle et à la texture onctueuse et crémeuse, qui se dissout très facilement dans l'eau avant utilisation. Le produit idéal pour enrober gâteaux aux fruits et pâtisseries. Découvrez toute notre gamme de gélatines à chaud !



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030295

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Description

Gélatine brillante concentrée goût d'abricots pour la couverture de tartes aux fruits et pour la pâtisserie en général. Elle est très sa structure est douce et crémeuse pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### Directions for use

diluer 1000 g de COVERGEL BRIANT dans 600 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 COVERGEL BRIANT sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau.

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



Extraordinary  
made simple.