

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

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 01030295

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

Gélatine brillante concentrée goût d'abricots pour la couverture de tartes aux fruits et pour la pâtisserie en général. Elle est très claire et 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.