

COVERGEL BRIANT STRAWBERRY

PÂTISSERIE COVERGEL

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



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 01030360

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

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 de fraises pour la couverture de tartes aux fruits et pour la pâtisserie en général. Elle est très claire et sa structure est souple pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

diluer 1000 g de COVERGEL BRIANT STRAWBERRY dans 300-600 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 STRAWBERRY 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.