

GEL BLOND

PÂTISSERIE GEL BLOND

Gélatine à l'abricot, obtenue par traitement à chaud, à la texture onctueuse et au faible pouvoir gélifiant, ce qui la rend facile à dissoudre dans l'eau et à travailler. Idéale pour glacer les gâteaux aux fruits et une large gamme de pâtisseries.



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 01030284

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.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

diluer 1000 g de GEL BLOND dans 200 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 GEL BLOND 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



Extraordinary
made simple.

l'évaporation.



Extraordinary
made simple.