

# GELÉE ROYALE

PÂTISSERIE GELÉE ROYALE

Gélatine concentrée neutre, idéale pour enrober les gâteaux aux fruits et autres pâtisseries. Diluer avec 70 à 100 % d'eau pour obtenir une excellente gélatine.



## 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 01030322

## 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

Couverture brillante neutre concentrée pour recouvrir les gâteaux aux fruits et les pâtisseries en général. La formulation de ROYAL JELLY permet de réaliser une excellente gelée avec des dilutions de 70 à 100 % d'eau.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### Directions for use

ROYAL JELLY 1000 g

eau 700-1000 g

Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Retirer de la flamme et verser ROYAL JELLY ou le napper au pinceau à une température d'environ 70°C.  
Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.



Extraordinary  
made simple.