MIRAGEL ALBICOCCA

PASTICCERIA MIRAGEL

Classica gelatina a caldo per lucidatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.



MODALITÀ D'USO

Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030290

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

INFO

Dettagli
Classica gelatina a caldo per lucidatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.

Descrizione
massa di colore giallo chiaro ed aspetto gelatinoso traslucido, richiamante la gelatina di albicocche.

Denominazione
prodotto dolciario di fantasia per la brillantatura di prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
mescolare acqua e MIRAGEL nelle seguenti proporzioni:
MIRAGEL 1000 g
acqua 200 g
Riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), avendo cura di agitare frequentemente, quindi pennellare con MIRAGEL ancora ben caldo la pasticceria. Sulla torte alla frutta, sia fresca che sciroppata, si può ottenere una presentazione di grande effetto versando MIRAGEL in quantità tale da ricoprire totalmente la frutta con uno strato trasparente e lucido.
L'acqua prevista nel modo di impiego è assolutamente necessaria per l'ottimale gelificazione . Per particolari necessità la temperatura di colatura del MIRAGEL può essere ridotta, anche fino a 70°C; in questo caso e soprattutto se la bassa temperatura viene mantenuta per un periodo piuttosto lungo, si possono verificare parziali pregelificazioni che possono diminuire la consistenza della gelificazione finale. Anche la persistenza del MIRAGEL ad alte temperature per lunghi periodi può pregiudicare la consistenza della gelatina finale.