

# 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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



**Extraordinary  
made simple.**