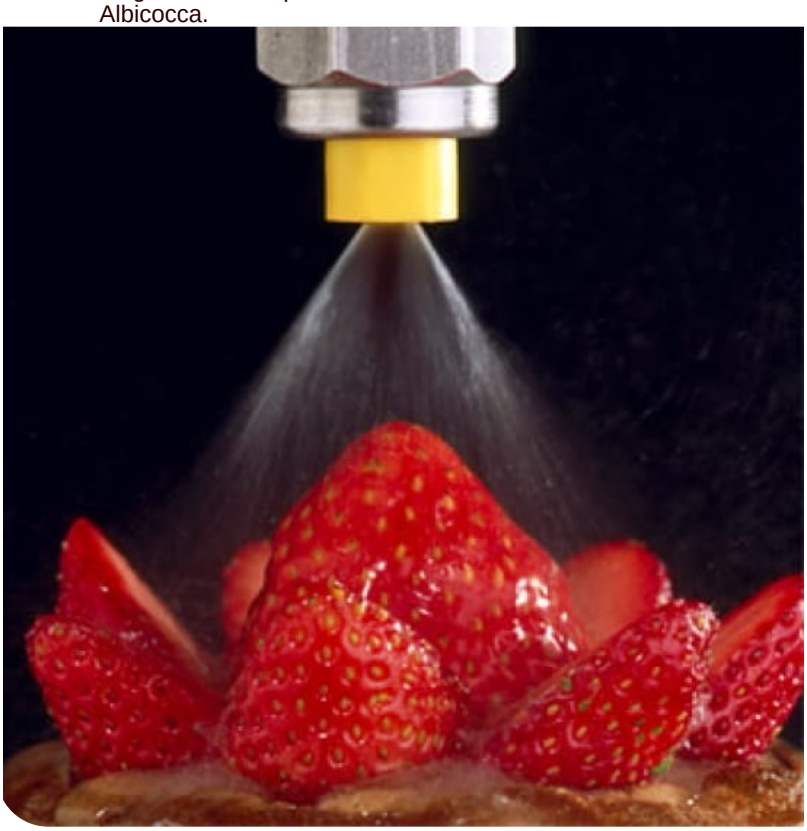
MIRAGEL SPRAY FRAGOLA

PASTICCERIA MIRAGEL

Classica gelatina liquida a caldo al gusto di fragola, ideale per l'impiego con macchine spruzzatrici. 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. Disponibile anche nelle varianti Neutro e Albicocca.



MODALITÀ D'USO

Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

INFO

Dettagli
Classica gelatina liquida a caldo al gusto di fragola, ideale per l'impiego con macchine spruzzatrici. 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. Disponibile anche nelle varianti Neutro e Albicocca.

Descrizione
liquido scorrevole di colore e gusto di fragola, specifico per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta e particolarmente adatto all'utilizzo con macchine spruzzatrici.

Denominazione
semilavorato per la brillantatura di prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
MIRAGEL SPRAY FRAGOLA è pronto all'uso: si trasforma in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Con macchine spruzzatrici regolare il termostato sulla temperatura massima (95°C); non aggiungere acqua. Per applicazioni tradizionali con pennello riscaldare fino ad 85-90°C; non aggiungere acqua.
AVVERTENZA: dopo lunghi periodi di permanenza in magazzino si consiglia di agitare brevemente MIRAGEL SPRAY FRAGOLA prima di versarlo dalla confezione.