

BLITZ

PASTICCERIA BLITZ

Gelatina pronta all'uso dal colore e gusto neutri, che consente di esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza.

L'intera gamma si presta efficacemente a colorazione e aromatizzazione.

Disponibili anche le varianti Ice, specificamente studiate per resistere alla surgelazione.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Frollini



Glassatura



Mignon



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030344

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

SO₂ Anidride

INFO

Dettagli

Gelatina pronta all'uso dal colore e gusto neutri, che consente di esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza. Si presta efficacemente a colorazione e aromatizzazione.

Descrizione

gelatina pronta all'impiego di colore e gusto neutri con elevata trasparenza, particolarmente indicata per la glassatura di torte e frollini alla frutta e per la decorazione e glassatura di mousse e bavaresi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di BLITZ, ammorbidirla con una spatola, quindi ricoprire le torte ed i frollini alla frutta utilizzando un pennello; per le bavaresi è consigliabile l'applicazione a spatola. E' inoltre possibile immergere la frutta intera o a pezzi direttamente nella gelatina. BLITZ può essere colorata ed aromatizzata a piacere.



Extraordinary
made simple.