BLITZ ICE

PASTICCERIA BLITZ

Gelatina pronta all'uso dal colore e gusto neutri, che consente di esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza.
Specificamente studiata per resistere alla surgelazione.
L'intera gamma si presta efficacemente a colorazione e aromatizzazione. Disponibile anche la variante classica.



MODALITÀ D'USO

- Croissant
- Frollini
- Glassatura
- Mignon
- Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

SO_2 **Anidride**

INFO

Dettagli
Gelatina pronta all'uso dal colore e gusto neutri, che consente di esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza. Specificamente studiata per resistere alla surgelazione. 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. La sua speciale formulazione le consente di rimanere trasparente anche a temperature di -18°C.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Modalità d'uso
prelevare dalla confezione la quantita' necessaria di BLITZ ICE New, 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 precedentemente ammorbidita.