

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

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. 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

consente di rimanere trasparente anche a temperature di -18°C.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità 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.



Extraordinary
made simple.