BLITZ ICE TOP

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, si caratterizza per una consistenza maggiormente morbida e cremosa.
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 01030346

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 caratterizza per una consistenza maggiormente morbida e cremosa. 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
la consistenza morbida di BLITZ ICE TOP consente un pronto impiego sia nel ricoprire torte e frollini alla frutta utilizzando un pennello che nell'immergere la frutta intera o a pezzi direttamente nella gelatina; per le bavaresi è consigliabile l'applicazione a spatola. BLITZ ICE TOP può essere colorata ed aromatizzata a piacere.