

# 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

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

**SO<sub>2</sub>** 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.