

SVELTO

PASTICCERIA SVELTO

Emulsionante in pasta morbida di colore bianco traslucido, a base di monogliceridi dall'elevata capacità montante. Il suo utilizzo in pasticceria consente di produrre pan di Spagna, Savoiaardi e masse montate base uovo in generale, miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le masse montate rimarranno tali a lungo ed i prodotti finiti saranno perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Nella preparazione di gelati, invece, conferisce ai prodotti finiti un volume più elevato ed una cremosità superiore che conservano più a lungo.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denominazione

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denominazione

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100147

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denominazione

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

GELATI

aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

PAN DI SPAGNA

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100149

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

montante per gelati, Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denominazione

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

GELATI

aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.

PAN DI SPAGNA

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.



Extraordinary
made simple.