COVERGEL BRIANT

PASTICCERIA COVERGEL

Gelatina a caldo all'aroma d'albicocca, caratterizzata da un'elevata limpidezza e da una struttura morbida e cremosa che ne facilita la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo. È il prodotto ideale per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Scopri la gamma delle nostre gelatine a caldo!



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030295

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
brillantante concentrato al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT in 300-600 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL BRIANT sulle torte.
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.