

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

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 01030295

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.