ROYAL JELLY

PASTICCERIA ROYAL JELLY

Gelatina concentrata neutra, ideale per la copertura di torte alla frutta ed altri prodotti di pasticceria. La sua formulazione consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.



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 01030322

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.

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descrizione
brillantante concentrato neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. La formulazione di ROYAL JELLY consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
ROYAL JELLY 1000 g
acqua 700-1000 g
Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate.
Togliere dalla fiamma e versare o pennellare ROYAL JELLY ad una temperatura di circa 70°C.
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.