MANDORGLASS QUICK SP

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Etichetta pulita, senza olio di palma, è il preparato completo per realizzare glasse alle mandorle dal colore chiaro e con un elevato grado di croccantezza.
Ideale sia per decorare lievitati da ricorrenza, come panettoni e colombe, sia per glassare altre specialità lievitate come mandorlati e panfrutti.

- Senza grassi derivati da palma e grassi idrogenati
- Con 12% di mandorle
- Senza emulsionanti, coloranti e con solo aromi naturali
- Etichetta pulita
- Veloce e facile da realizzare
- Elevata croccantezza
- Fatto di pochi e semplici ingredienti



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 01980142

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova



Frutta

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte



Senape

INFO

Vantaggi

- Etichetta pulita
- Veloce e facile da realizzare
- Elevata croccantezza
- Fatto di pochi e semplici ingredienti

Claims

- Senza grassi derivati da palma e grassi idrogenati
- Con 12% di mandorle
- Senza emulsionanti, coloranti e con solo aromi naturali

Dettagli

Etichetta pulita, senza olio di palma, è il preparato completo per realizzare glasse alle mandorle dal colore chiaro e con un elevato grado di croccantezza.
Ideale sia per decorare lievitati da ricorrenza, come panettoni e colombe, sia per glassare altre specialità lievitate come mandorlati e panfrutti.

Descrizione

Preparato completo che permette di realizzare glasse alle mandorle dal colore chiaro e dalla consistenza ideale per decorare con facilità prodotti lievitati come colombe, veneziane o panettoni. Le glasse realizzate con MANDORGLASS QUICK SP sono contraddistinte da un elevato grado di croccantezza. Il mix contiene solo aromi naturali. Senza grasso di palma

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

DOSAGGIO:
Mandorglass quick SP g 1000
Acqua g 500
Burro fuso o olio vegetale g 50
PROCEDIMENTO: mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto. Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati. Decorare come di consueto con mandorle e granella di zucchero, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato (160-180°C) con valvola semiaperta. Le temperature ed i tempi di cottura vanno regolati in funzione alla pezzatura del dolce.
AVVERTENZE:
- Si consiglia di preparare la glassa circa 30 minuti prima dell'utilizzo.
- E? comunque possibile regolare la densità del prodotto riducendo o aumentando leggermente la dose dell?acqua prevista, adattandola in funzione delle proprie abitudini applicative.
- La cottura di dolci con glassa deve essere condotta con particolare cura perché temperature troppo elevate provocano facilmente un?eccessiva caramellizzazione degli zuccheri, favorendo la migrazione di umidità dall?interno del dolce alla glassa che perde quindi la sua croccantezza.
- Per migliorare la conservabilità dei dolci ricoperti con MANDORGLASS QUICK SP si raccomanda di lasciarli raffreddare completamente prima di procedere al confezionamento. A titolo di riferimento si precisa che dolci del peso di 1 kg, qualora confezionati con meno di 8 ore di raffreddamento, mantengono un'umidità ancora sufficiente a bagnare la glassa con la conseguente perdita di croccantezza e riduzione dell'aspetto decorativo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.