

BLITZ ICE

PASTRY BLITZ

Gelatina lista para usar, de color y sabor neutros, ideal para realzar las cualidades naturales de la fruta y conservar su frescura. Desarrollada específicamente para ser congelable. Toda la gama se presta perfectamente a la coloración y el aromatización. También disponible en versión clásica.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Shortbreads



Icing



Small pastry



Cakes

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Sulphur

INFO

Detalles

Gelatina lista para usar de color y sabor neutros, que permite resaltar las cualidades naturales de la fruta preservando su frescura. Específicamente diseñada para resistir a la ultracongelación. Se presta eficazmente a la coloración y aromatización.

Descripción

gelatina lista para usar de color y sabor neutros con alta transparencia, especialmente indicada para el glaseado de pasteles y galletas de fruta y para la decoración y glaseado de mousses y bavaoises. Su formulación especial le

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

permite permanecer transparente incluso a temperaturas de -18 °C.

Denomination

producto semielaborado de confitería para guarniciones.

Directions for use

sacar del envase la cantidad necesaria de BLITZ ICE New, ablandarla con una espátula, luego recubrir los pasteles y las galletas de fruta con un pincel; para las bavaroises se recomienda la aplicación con espátula. También es posible sumergir la fruta entera o en trozos directamente en la gelatina previamente ablandada.



Extraordinary
made simple.