

BLITZ ICE

PASTRY BLITZ

Gélatine prête à l'emploi de couleur et de goût neutres, qui permet d'exalter les qualités naturelles du fruit tout en préservant sa fraîcheur. Spécialement conçue pour résister à la surgélation. Elle se prête efficacement à la coloration et à l'aromatisation.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Shortbreads



Icing



Small pastry



Cakes

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Extraordinary
made simple.

SO₂ Anhydride

INFO

Détails

Gélatine prête à l'emploi de couleur et de goût neutres, qui permet d'exalter les qualités naturelles du fruit tout en préservant sa fraîcheur. Spécialement conçue pour résister à la surgélation. Elle se prête efficacement à la coloration et à l'aromatisation.

Description

gélatine prête à l'emploi de couleur et de goût neutres avec une grande transparence, particulièrement indiquée pour le glaçage des gâteaux et des biscuits aux fruits et pour la décoration et le glaçage des mousses et des bavarois. Sa formulation spéciale lui permet de rester transparente même à des températures de -18°C.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie pour décorations.

Directions for use

retirer de l'emballage la quantité nécessaire de BLITZ ICE New, la ramollir à la spatule, puis recouvrir les gâteaux et les biscuits aux fruits à l'aide d'un pinceau ; pour les bavarois, il est conseillé de l'appliquer à la spatule. Il est également possible de tremper les fruits entiers ou en morceaux directement dans la gélatine préalablement ramollie.



Extraordinary
made simple.