MANDORGLASS QUICK SP

PASTELARIA

OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Clean label, sem óleo de palma, é a preparação completa para fazer esmaltes de amêndoa com uma cor clara e um alto grau de crocância.
Ideal tanto para decorar produtos fermentados, como panetones e pombas, quanto para envidraçar outras especialidades fermentadas, como amêndoas e panfrutas.
Experimente com o nosso mix clean label, **Dolce Forno Maestro**.
- Rótulo limpo
- Rápido e fácil de fazer
- Alto nível de crocância
- Feito com poucos ingredientes simples
- Sem gorduras derivadas do óleo de palma ou gorduras hidrogenadas
- Com 12% de amêndoas
- Sem emulsificantes, corantes e aromatizantes naturais.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01980142

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Eggs



Nuts

Cross-contaminations



Cereals



Soybeans



Milk



Mustard

INFO

Advantages

- Rótulo limpo
- Rápido e fácil de fazer
- Alta crocância
- Feito de alguns ingredientes simples

Claims

- Sem gorduras derivadas da palma e gorduras hidrogenadas
- Com 12% de amêndoas
- Sem emulsificantes, corantes e apenas com aromas naturais

Details

Clean label, sem óleo de palma, é a preparação completa para fazer esmaltes de amêndoa com uma cor clara e um alto grau de crocância.
Ideal tanto para decorar produtos fermentados, como panetones e pombas, quanto para envidraçar outras especialidades fermentadas, como amêndoas e panfrutas.
Experimente com o nosso mix clean label, **Dolce Forno Maestro**.

Descrizione

Preparação completa que permite fazer esmaltes de amêndoa com uma cor clara e textura ideal para decorar facilmente produtos fermentados, como pombas, persianas venezianas ou panetone. Os esmaltes feitos com MANDORGLASS QUICK SP são caracterizados por um alto grau de crocância. A mistura contém apenas sabores naturais. Sem gordura de palma

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

Directions for use

DOSAGEM:
Mandorglass Quick SP 1000 g
Água 500 g
Manteiga derretida ou óleo vegetal 50 g
PROCESSO: misture vigorosamente o MANDORGLASS QUICK SP, água, manteiga derretida ou óleo vegetal (girassol, amendoim, etc.) por alguns minutos. Usando uma espátula flexível ou um saco com um bocal plano, aplique uma camada uniforme de cobertura nas sobremesas levedadas. Decore como de costume com amêndoas e grânulos de açúcar, polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno moderado (160-180°C) com uma válvula entreaberta. As temperaturas e tempos de cozimento devem ser ajustados de acordo com o tamanho da sobremesa.
ADVERTÊNCIAS:
- Recomenda-se preparar o esmalte cerca de 30 minutos antes do uso.
- Em qualquer caso, é possível ajustar a densidade do produto reduzindo ou aumentando ligeiramente a dose de água esperada, adaptando-a de acordo com seus hábitos de aplicação.
- O cozimento das sobremesas com glacê deve ser realizado com cuidado especial, pois temperaturas muito altas causam facilmente a caramelização excessiva dos açúcares, favorecendo a migração da umidade do interior da sobremesa para o glacê, que, portanto,

perde sua crocância.
- Para melhorar a vida útil das sobremesas revestidas com MANDORGLASS QUICK SP, recomenda-se permitir que elas esfriem completamente antes da embalagem. A título de referência, deve-se ressaltar que bolos com peso de 1 kg, se embalados com menos de 8 horas de resfriamento, mantêm umidade suficiente para molhar o esmalte com a consequente perda de crocância e redução da aparência decorativa.