



COVERGEL BRIANT 14

Gelatina a caldo all'aroma d'albicocca, caratterizzata da un'elevata limpidezza e da una struttura morbida e cremosa che ne facilita la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo. È il prodotto ideale per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Scopri la gamma delle nostre gelatine a caldo!

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030295

CLAIM

MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT in 300-600 g di acqua o succo di frutta.

Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL BRIANT sulle torte.

Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.