



GEL BLOND 14

Gelatina a caldo al gusto albicocca dalla struttura morbida caratterizzata un basso livello di gelificazione, che la rende facilmente disperdibile in acqua e le conferisce una particolare flessibilità durante i processi applicativi. Ideale

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030284

CLAIM

MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di GEL BLOND in 200 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 GEL BLOND 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.