



## MIRAGEL BS 14

Classica gelatina a caldo per lucidatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030291

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

mescolare acqua e MIRAGEL nelle seguenti proporzioni:

MIRAGEL 1000 g

acqua 250/300 g

Riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), avendo cura di agitare frequentemente, quindi pennellare con MIRAGEL ancora ben caldo la pasticceria. Sulla torte alla frutta, sia fresca che scioppata, si può ottenere una presentazione di grande effetto versando MIRAGEL in quantità tale da ricoprire totalmente la frutta con uno strato trasparente e lucido.

L'acqua prevista nel modo di impiego è assolutamente necessaria per l'ottimale gelificazione. Per particolari necessità la temperatura di colatura del MIRAGEL può essere ridotta, anche fino a 70°C; in questo caso e soprattutto se la bassa temperatura viene mantenuta per un periodo piuttosto lungo, si possono verificare parziali pregelificazioni che possono diminuire la consistenza della gelificazione finale. Anche la persistenza del

MIRAGEL ad alte temperature per lunghi periodi può pregiudicare la consistenza della gelatina finale.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto dolciario di fantasia per la brillantatura di prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.