



## ROYAL JELLY 14

Gelatina concentrata neutra, ideale per la copertura di torte alla frutta ed altri prodotti di pasticceria. La sua formulazione consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030322

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

ROYAL JELLY 1000 g

acqua 700-1000 g

Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate.

Togliere dalla fiamma e versare o pennellare ROYAL JELLY ad una temperatura di circa 70°C.

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.