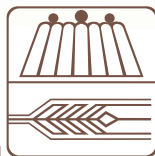




Linea Gelatine



website: <http://www.irca.net> - e/mail: info@irca-srl.it



irca



Covergel



COVERGEL ALBICOCCA

COVERGEL NEUTRO

Queste gelatine si caratterizzano per una consistenza morbida e cremosa che le rendono facilmente disperdibili in acqua.

Entrambe consentono l'ottenimento di una gelatina particolarmente trasparente e brillante.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

COVERGEL g 1000

Acqua o succo di frutta g 500

Stemperare COVERGEL nell'acqua o nel succo di frutta; riscaldare, agitando di tanto in tanto fino ad ebollizione (si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate), togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL sulle torte.

Miragel



MIRAGEL ALBICOCCA

MIRAGEL SPRAY ALBICOCCA

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

MIRAGEL ALBICOCCA è la classica gelatina per brillantatura di colore chiaro ed elevata trasparenza con aroma e gusto leggeri di albicocca.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MIRAGEL g 1000

Acqua o succo di frutta g 200

Aggiungere MIRAGEL all'acqua e, mescolando frequentemente portare a leggera ebollizione (si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate). Togliere dalla fiamma e versare o pennellare MIRAGEL sulle torte.

MIRAGEL SPRAY ALBICOCCA e NEUTRO sono in forma liquida, si trasformano in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Sono quindi ideali per l'impiego con le speciali macchine spruzzatrici.

MIRAGEL SPRAY ALBICOCCA E NEUTRO possono anche essere usati come le solite gelatine da riscaldare ed applicare con pennello.

MODALITÀ D'IMPIEGO: con macchine spruzzatrici regolare il termostato su 95° C; non aggiungere acqua. Per applicazioni tradizionali con pennello occorre invece riscaldare MIRAGEL SPRAY fino a 90-95° C; non aggiungere acqua.



