



Gelibell Albicocca

Gelatina per la copertura e brillantatura
di torte e pasticceria alla frutta

Brillantante ideale per lucidare ogni tipo di dolce: crostate, torte, paste alla frutta. Prodotto con le migliori albicocche, va miscelato con acqua in percentuale a piacere, dal 20% (effetto lucidante più denso) al 60% (copertura più trasparente). Il migliore effetto consigliato si ha con il 40% di acqua. Portare in temperatura (circa 80°-90°C, non bollire) e decorare. Può essere utilizzata anche a freddo all'interno di strati di paste.



Secchiello: 7 kg · Codice: 4960 (10168296)
Secchiello: 15 kg · Codice: 4967 (10168295)

Concentrato versatile
Piacevole gusto
Elevato potere coprente e lucidante

