



## 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.