



All natural
flavours



Dawn Gelatine a Freddo

Linea Decorgel - Miroir

Gelatine a freddo pronte all'uso ideali per la specchiatura e decorazione di semifreddi, mousse, bavaresi, dessert, frutta fresca e per la finitura di torte.



La Gamma

Prodotto	Descrizione	Confezioni
DECORGEL NEUTRO	Gusto neutro ideale per specchiare	8 latte x 1 kg 3 latte x 3,15 kg Secchio da 7 kg
DECORGEL CLASSIC	Gusto neutro, più fluida, ideale per uso a pennello	Secchio 7 kg
DECORGEL GLAMOUR SILVER	Neutro, effetto brillante scintillante	3 latte x 3,15 kg
DECORGEL CIOCCOLATO	Al gusto e colore cioccolato	3 latte x 3,15 kg
DECORGEL BIANCO	Bianco coprente	3 latte x 3,15 kg
MIROIR NEUTRA	Base pectina - semifluida	Secchio 4 kg
MIROIR DIAMOND	Base agar agar - aroma albicocca	Secchio 4 kg

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Semplicità e velocità di utilizzo
- ✓ Brillantezza incomparabile
- ✓ Con aromi naturali
- ✓ Stabile in surgelazione e scongelamento
- ✓ Eccellente stabilità
- ✓ Vasto assortimento di gusti e colori grazie alle paste aromatizzanti **Compound**
- ✓ Piccole e pratiche confezioni

Un'ampia possibilità d'impiego

Specchiatura di semifreddi e dessert

Mescolare DECORGEL con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo. Applicare direttamente su dolci congelati e lisciare.

Fissaggio e lucidatura di soggetti su ostia

DECORGEL NEUTRO utilizzato puro è ideale per il fissaggio e la lucidatura di soggetti su "ostia", per la sua trasparenza e consistenza.

Applicazione con pennello sulla frutta fresca

Per proteggere e dare brillantezza alla frutta, utilizzare DECORGEL CLASSIC o diluire DECORGEL NEUTRO con 15% di acqua, quindi gelatinare con pennello.

Specchiatura di dolci bombati con Decorgel Bianco, Neutro e Cioccolato (Metodo per specchiatura gelatinata)

Per specchiare l'intera superficie di dolci bombati, miscelare g 300 di BELNAP e g 300 d'acqua e portare ad ebollizione. Versare su kg 1 di DECORGEL a temperatura ambiente e mescolare. Portare la miscela a 48°C e versarla direttamente sul semifreddo tolto dall'abbattitore. Questa miscela può essere utilizzata più volte, riscaldandola in microonde o bagno maria.

Effetto marmorizzato

È possibile creare delle meravigliose decorazione effetto marmorizzato mescolando DECORGEL BIANCO e CIOCCOLATO. Per far ciò, specchiare la superficie del semifreddo con Decorgel Bianco. Usando il metodo per la glassatura dei dolci bombati (con Belnap), versare il Decorgel Cioccolato sopra il Decorgel Bianco e lisciare immediatamente con una spatola. Levando l'eccedente di Decorgel, l'effetto marmorizzato si otterrà automaticamente.

Varianti personalizzate

I DECORGEL BIANCO, NEUTRO e CLASSIC possono essere mescolati con coloranti alimentari per creare un'infinità di colori. DECORGEL NEUTRO e CLASSIC sono inoltre una base eccellente per creare delle specchiature di frutta, aggiungendo semplicemente della polpa di frutta nell'ordine del 5-10 %.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Creating happiness[™]