



Dawn Gelatine a Freddo

Linea Decorgel - Mirror

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.



Linea Decorgel - Mirror

La Gamma

Prodotto	Descrizione	Confezioni
DECORGEL NEUTRO	Gusto neutro ideale per specchiare	Secchio da 3 kg Secchio da 7 kg
DECORGEL CLASSIC	Gusto neutro, più fluida, ideale per uso a pennello	Secchio da 7 kg
DECORGEL PLUS BIANCO	Bianco coprente per specchiare	Secchio da 3 kg
MIRROR GLAZE CHOKO	Al gusto e colore di cioccolato, base agar agar	Secchio da 4 kg
MIRROR NEUTRA	Base pectina - semifluida	Secchio da 4 kg
MIRROR GLAZE DIAMANT NEUTRA	Gusto neutro, effetto brillante, base agar agar	Secchio da 4 kg

Caratteristiche e Vantaggi

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

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.

Mescolare **MIRROR GLAZE CHOKO** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo, applicare con spatola su semifreddo a -18°C.

Mescolare **DECORGEL PLUS BIANCO** con l'aiuto di una spatola per renderlo omogeneo, portare ad una temperatura di 30-35°C, applicare con spatola su semifreddo a -18°C.

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 su frutta fresca

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

Specchiatura di dolci bombati

Per specchiare l'intera superficie di dolci bombati con **DECORGEL NEUTRO**, mescolare 300g di **BELNAP** e 300g di 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 a microonde o bagnomaria.

Con **MIRROR GLAZE CHOKO** e **DECORGEL PLUS BIANCO**: portare il prodotto a 40°C circa e versare direttamente sul semifreddo tolto dall'abbattitore.

Varianti personalizzate

I **DECORGEL PLUS 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 de 5-10%.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



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

