

НЕУТРАЛНИ ЖЕЛЕ-ЗАЛИВКИ БАКБЕЛ
ПО СТУДЕН И ТОПЪЛ МЕТОД
ЗА СТАБИЛНИ ОГЛЕДАЛНИ ПОКРИТИЯ
НА ТОРТИ, СЛАДКИ, ПЕЧИВА и др.
-десетки приложения за овкусяване
-десетки приложения за оцветяване
-десетки приложения за различна плътност



180430 КОНЦЕНТРИРАНО ЖЕЛЕ (75 brix), ТОПЪЛ МЕТОД

- Несравним блясък и прозрачност.
- Много икономичен продукт, защото абсорбира вода от 50% до 100%.
- Покрива напълно, осигурявайки по-дълга трайност на изделието.
- Осигурява отличен блясък и прозрачност без промяна и свиване.
- Нулева фира и икономия, тъй като се претопля и се ползва отново.
- Отлична устойчивост и здрава структура без промяна.
- Осигурява привлекателна визия, вдигайки продажбите.
- Замразява се без никаква промяна на структурата.
- Много лесно използване. Разрежда се без изгаряне
- Поема отлично всеки вид овкусител.



100% VEGAN

A UNIQUE NATURAL HERITAGE

ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА ГЛАЖЕ по топъл метод

180430 Концентрирано неутрално желе
за топъл метод (72brix),
ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
Вода
Делипейст по желание

1000gr.
500-700gr.
100-200gr.



ПРОЗРАЧНА БЛЕСТЯЩА ОГЛЕДАЛНА СТАБИЛНА ЗАЛИВКА ПО ТОПЪЛ МЕТОД

Бързо и много стабилно производство на огледална прозрачна глазура, която запечатва, съхранява и запазва сладкиша осигурявайки отлична визия и повече срок на годност на самия сладкиш.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Загряваме 1кг. „Концентрирано неутрално желе“ заедно с 500-700gr. вода, до 95°C, оставяме да изстине до 80°C и нанасяме с четка директно върху продукта, овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.

- По желание, овкусяваме с ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ.
-Може да ползваме пистолет за спра

ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА ГЛАЖЕ по студен метод

180425 Концентрирано неутрално глаже
за студен метод (66brix),
ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
Вода (по желание)
Делипейст (по желание)

1000gr.
100-300gr.
100-200gr.



ПРОЗРАЧНА БЛЕСТЯЩА ОГЛЕДАЛНА СТАБИЛНА ЗАЛИВКА ПО СТУДЕН МЕТОД

За много бързи решения ГЛЕЖЕ на БАКБЕЛ е готов за употреба, а с лека обработка става идеална плътна глазура за всеки сладкиш.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

ГОТОВ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ ПРОДУКТ.
С четка нанасяте върху плодове или друго

- По желание, овкусяваме с ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ.

СТАБИЛНА ПРОЗРАЧНО ГЛАЖЕ по топъл метод

180430 Концентрирано неутрално желе
Вода
180425 Концентрирано неутрално глаже
Делипейст (по желание)

350gr.
200gr.
870gr.
70-120gr.



ПРОЗРАЧНА БЛЕСТЯЩА ОГЛЕДАЛНА СТАБИЛНА ЗАЛИВКА ПО ТОПЪЛ МЕТОД

Бързо и много стабилно производство на огледална прозрачна глазура която запечатва, съхранява и запазва сладкиша осигурявайки отлична визия и повече срок на годност на самия сладкиш.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Загряваме водата с топлото желе и добавяме студеното желе.

- По желание, овкусяваме с ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ.
-Може да ползваме пистолет за спра

ОПАКОВКА кофа 6 кг.

Състав: гликозен сироп, вода, съставки: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com