



LUXGEL

GELATINE



LUXGEL

Anche l'occhio vuole la sua parte!

Le gelatine hanno la funzione di rendere più attraenti i prodotti di pasticceria esposti in vetrina e di catturare così l'interesse dei Clienti.

Ma non solo, perchè le gelatine svolgono anche un importante aspetto funzionale: la loro particolare composizione, infatti, permette di isolare le preparazioni che vengono ricoperte dall'ossigeno, evitando così che la frutta decorativa ossidi.

LUXGEL è la gamma di gelatine GLF che conferirà luminosità e trasparenza alle tue preparazioni, esaltando senza alcuna alterazione, sia il colore sia l'aspetto visivo dei prodotti finiti. Inoltre, ne migliorano gusto e struttura, proteggendo e preservando la loro freschezza, in una perfetta unione di estetica e tecnologia. Già dalla prima pennellata, le **gelatine LUXGEL** riusciranno a trasformare l'aspetto opaco dei prodotti finiti di pasticceria in un'abbagliante lucentezza.

IDEALI PER:

- **DOLCI ALLA FRUTTA**
- **CROSTATE**
- **PLUM CAKE**
- **PRODOTTI DA FORNO E DA CREDENZA**
- **MUFFIN**



GELATINE A CALDO

Le **GELATINE A CALDO** si sciolgono velocemente in acqua, prolungando la durata del prodotto finito e consentendo l'ottenimento di una gelatina particolarmente lucida, brillante e stabile al taglio.

In secchiello da **4 e 13 kg** , in due diluizioni:



GUSTI DISPONIBILI:



NEUTRO, CHE PUÒ ESSERE COLORATO E AROMATIZZATO A PIACERE



ALBICOCCA, DAL COLORE CHIARO E CON UN LEGGERO AROMA DI ALBICOCCA

UTILIZZO

1 Diluire la gelatina in acqua.

2 Riscaldarla a una temperatura vicino all'ebollizione, mescolando continuamente fino a scioglierla.


3 Pennellarla direttamente sulla frutta e sulle preparazioni.

I NOSTRI CONSIGLI

- Si può reimpiegare la gelatina non utilizzata immediatamente aggiungendo una piccola quantità di acqua in modo da compensare quella evaporata.
- Per mantenere ai massimi livelli le caratteristiche di trasparenza, colore e gusto della gelatina, è fondamentale che il recipiente utilizzato per la preparazione non contenga residui di prodotto caramellato o bruciato.
- Occorre sempre dosare l'acqua prima della gelatina, al fine di ridurre al minimo il rischio di bruciature sul fondo.
- Dopo aver riscaldato fino a completo scioglimento (la temperatura ideale è di 95°-100° C), si consiglia di lasciare raffreddare per qualche minuto.
- Onde evitare un eventuale danneggiamento della frutta, la temperatura suggerita di applicazione è di 60°C.
- Prima di procedere alla ricopertura con gelatina, le crostate di mela o di altri frutti cotti in forno devono essere lasciati raffreddare completamente.



GELATINE A FREDDO

Le **GELATINE A FREDDO**, in secchiello da **4 kg** , sono pronte all'uso e possono essere spalmate direttamente su prodotti da forno ancora caldi.

DISPONIBILE NEL GUSTO NEUTRO, CHE PUÒ ESSERE COLORATO E AROMATIZZATO A PIACERE.

UTILIZZO

La gelatina va applicata a temperatura ambiente utilizzando un sac-à-poche oppure aiutandosi con un pennello.



La frutta intera o a pezzi può essere immersa direttamente nella gelatina.

I NOSTRI CONSIGLI

- Prima di procedere alla ricopertura con gelatina, le crostate di mela o di altri frutti cotti in forno devono essere lasciati raffreddare completamente.



RESISTENTE ALLA SURGELAZIONE



SENZA GLUTINE




SENZA COLORANTI



VEGAN

GELATINE SPRAY

Le **GELATINE SPRAY** sono gelatine studiate per l'utilizzo con le macchine spruzzatrici, in formato in bag in box da 10 l  e pronte all'uso.

Facili e veloci da utilizzare, non richiedono l'uso del pennello e sono adatte a ricoprire ogni tipo di preparazione e forma.

IDEALI PER CHI DEVE GLASSARE GIORNALMENTE UN GRAN NUMERO DI PRODOTTI.

DISPONIBILE NEL GUSTO NEUTRO, CHE PUÒ ESSERE COLORATO E AROMATIZZATO A PIACERE.

UTILIZZO

È sufficiente collegare il bag in box alla macchina spruzzatrice.



LUXGEL GELATINE

TIPOLOGIA	NOME	CODICE	PESO	PALLET
GELATINA A CALDO	NEUTRA Diluizione 20 - 30%	DF01AA	13 kg	858 kg (11 secchielli x 6 strati)
	ALBICOCCA Diluizione 20 - 30%	DF01BA	13 kg	858 kg (11 secchielli x 6 strati)
	NEUTRA Diluizione 30 - 50%	DF02AA	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
	ALBICOCCA Diluizione 30 - 50%	DF02BA	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
GELATINA A FREDDO	NEUTRA	DF00AA	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
GELATINA SPRAY	NEUTRA	DT30EF	10 kg	360 kg (12 cartoni x 3 strati)

