



GELATINE

# GELATINE

## Anche l'occhio vuole la sua parte!

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

Questi prodotti hanno 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.

La gamma di gelatine GLF conferisce 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** 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.



**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 bag in box da **10 kg**  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.



## GELATINE

TIPOLOGIA	NOME	CODICE	PESO	PALLET
GELATINA A CALDO	NEUTRA Diluizione 20 - 30%	DF01AB	13 kg	858 kg (11 secchielli x 6 strati)
	ALBICOCCA Diluizione 20 - 30%	DF01BB	13 kg	858 kg (11 secchielli x 6 strati)
	NEUTRA Diluizione 30 - 50%	DF02AB	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
	ALBICOCCA Diluizione 30 - 50%	DF02BB	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
GELATINA A FREDDO	NEUTRA	DF00AB	4 kg	480 kg (15 secchielli x 8 strati)
GELATINA SPRAY	NEUTRA	DT30EG	10 kg	360 kg (12 cartoni x 3 strati)

