



COVERGEL

GEL CONCENTRÉ POUR NAPPAGE



les **+** produits :

- 3 versions disponibles : neutre, abricot et fraise.
- Le COVERGEL est très transparent et souple, sa fluidité permet de napper les pâtisseries froides en laissant un voile de nappage très fin.
- Il est économique grâce à sa dilution pouvant aller de 300 à 600 g d'eau / kg.
- Ce nappage concentré est adapté à la machine à napper après dilution.

Retrouvez toutes les références au dos





Idee recette :

GLAÇAGE FRUIT DE LA PASSION

Purée passion LE P'TIT BENOÎT by DISGROUP	100 g
Sirop de glucose DISGROUP	70 g
Eau	450 g
Sucre	60 g
Pectine NH	6 g
COVERGEL NEUTRE	1000 g
Colorant hydrosoluble jaune DISGROUP	QS

Faire chauffer la purée avec le glucose et l'eau à 70°C. Ajouter le mélange à sec (sucre /pectine). Donner une ébullition avant de verser sur le **COVERGEL NEUTRE**. Ajouter le colorant et faire bouillir. Écumer et laisser refroidir à couvert. Utiliser à 60-70°C en chauffant couvert.

Conseils d'utilisation :

- Il est important de peser le nappage et l'eau en quantité adaptée afin d'avoir une régularité pour l'utilisation.
- Porter à ébullition en remuant très peu à l'aide d'une spatule.
- Laisser reposer 5 mn avant l'utilisation.
- Napper toujours des produits froids pour permettre une bonne fixation immédiate des pectines après l'application au pinceau.
- Si le produit a déjà été utilisé et a subi une évaporation, pensez à rajouter 1/3 de son poids en eau avant de le chauffer à nouveau.

Réf. 6647	Covergel Neutre	Seau de 6 kg
Réf. 6502	Covergel Neutre	Seau de 14 kg
Réf. 3918	Covergel Briant Abricot	Seau de 6 kg
Réf. 3625	Covergel Briant Abricot	Seau de 14 kg
Réf. 7795	Covergel Briant Fraise	Seau de 6 kg

Retrouvez le **COVERGEL** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les individuels Bora Bora
- L'entremets Caraïbes
- La tarte Exotique etc ...



Découvrez la vidéo « l' Astuce des Chefs » du **COVERGEL** !



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr