les fiches conseils

BLITZ ICE NEW

GLAÇAGE NEUTRE TRÈS TRANSPARENT

SEAU DE **6 KG**

Ref. 7005

les + produits :

- Sa souplesse et sa brillance permettent une finition parfaite de vos pâtisseries.
- Il résiste à la congélation : sa formulation spéciale apporte une transparence même à -18°C.
- Prêt à l'emploi.
- Couleur et goût neutre.

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idée recette :

GLAÇAGE EXOTIQUE

Purée de mangue LE P'TIT BENOÎT by DISGROUP ..... 500 g
Purée passion LE P'TIT BENOÎT by DISGROUP ..... 500 g
Sirop de glucose DISGROUP ..... 300 g
Sucre ..... 400 g
Pectine NH ..... 20 g
Gélatine 200 bloom ..... 20 g
(+ 120 g d'eau = 140 g de masse)
BLITZ ICE NEW ..... 400 g

Faire bouillir les purées avec le glucose. Mélanger ensemble la pectine et le sucre avant de verser sur les purées. Faire bouillir à nouveau puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le miroir **BLITZ ICE NEW**.

Conseils d'utilisation :

• Détendre à la spatule la quantité de glaçage nécéssaire, colorer ou aromatiser si besoin et étaler à la palette sur les entremets ou petits gâteaux.

• Possibilité de glacer des fruits au pinceau ou de tremper directement le fruit dans le BLITZ ICE NEW.

• Pour rendre brillants vos petits fours ou vos viennoiseries : additionner 20 % d'eau, et appliquer au pinceau sur les produits à peine sortis du four.

• Idée déco : dans une petite partie de glaçage, incorporer quelques brisures de feuilles d'or.

Retrouvez le **BLITZ ICE NEW** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La tarte FRAGOLINA
- L'entremets OSLO
- La tarte HALMAHERA etc ...

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