

# BRAUNGEL UNIVERSAL

3306239

Gel universal de aplicación en caliente y en frío. Ideal para tartas, semifrios, baño de fruta y brillo de bollería.

Cubo 6 kg x 2	Dosis al gusto	<p>Aplicación directa en frío con espátula.                  En frío sobre piezas calientes (Aplicación directa).                  En caliente sobre piezas frías (Llevar a ebullición y dejar enfriar. Aplicar a 65°C).                  En caliente sobre piezas congeladas. (Llevar a ebullición y dejar enfriar. Aplicar a 45°C).</p>
------------------	----------------	---

# GELATINA SALADA

## GEL BUFFET


3306144

Producto en polvo para la elaboración de gelatina salada. Fácil preparación.

Cubo 12 kg x 1	150 g Gel Buffet + 1000 g agua	Disolver el mix en el líquido. Llevar a ebullición. Dejar enfriar hasta llegar aproximadamente a los 60°C y aplicar.
-------------------	--------------------------------	--

# SPIEGEL

GLASEADO para decoraciones brillantes de pastelería y postres. Estable desde +4°C hasta -20°C.

<p><b>BLANCO</b> 3305725</p>	<p>Cubo 3 kg x 2</p> <p>* Calentar al microondas entorno a 35-40°C.                  * Mezclar sin agitar evitando el aire en el producto.                  * Aplicar sobre el postre congelado.                  * Mantener a temperatura entre +4°C y -20°C.</p>
<p><b>CHOCOLATE</b> 3305401</p>	
<p><b>FRESA</b> 3305402</p>	
<p><b>LIMÓN</b> 3305403</p>	
<p><b>NEUTRO</b> 3305741</p>	
<p><b>ROUGE</b> 3305963</p>	
<p><b>CARAMELO</b>  3305918</p>	






# CRISTALINE

CREMA de estructura muy suave y cremosa. De aplicación directa con efecto brillo / espejo. Ideal para decorar pastelería fina tipo semifrios y tartas heladas.

<p><b>ARÁNDANO</b> 3305732</p>	<p>Cubo 3 kg x 2</p>	<p>Aplicación directa</p>
<p><b>BLANCO</b> 3305733</p>		
<p><b>CARAMELO</b> 3305737</p>		
<p><b>FRESA</b> 3305738</p>		
<p><b>LIMÓN</b> 3305739</p>		
<p><b>MARACUYÁ</b> 3305740</p>		
<p><b>CHOCOLATE SILVER</b> 3306285</p>	<p>Cubo 4 kg x 1</p>	
<p><b>CHOCOLATE</b> 1539104</p>		
<p><b>NEUTRO</b> 1539004</p>		

# DECOR

Pasta concentrada de color oro, bronce o plata, especial para decorar y marmolear semifrios, tartas y postres.

<p><b>BRONZE</b>  3305728</p>	<p>Tarro 1,5 kg x 4</p>	<p>Para colorear: 20g/100g de producto a mezclar.</p> <p>* Aplicación directa.                  * Mezclar y aplicar.</p>
<p><b>GOLD</b>  3305727</p>		
<p><b>SILVER</b>  3305726</p>		

