



Braungel Universal

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



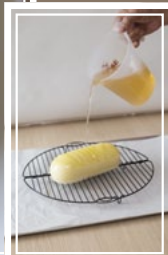


Uso directo en frío con espátula, efecto espejo sobre semifríos y tartas.

Uso directo en frío sobre piezas calientes.



Uso en caliente sobre piezas frías.
10% admisión de agua.
Llevar a ebullición, dejar enfriar ligeramente a 60°C aprox. y aplicar.
*Termoreversible



Uso en caliente como glaseado sobre piezas congeladas. 10% admisión de agua.
Llevar a ebullición, dejar enfriar ligeramente a 45°C aprox. y aplicar sobre la pieza congelada.
*Termoreversible.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

