

# Gelatina fresca e fruttata per squisite torte alla frutta e prodotti da forno



In stretta collaborazione con fornai e pasticciere esperti, abbiamo sviluppato la nostra gamma FRUIT GEL 100 + estremamente efficiente. Un' intensa e duratura fresca brillantezza del frutto, ottima stabilità al congelamento e agli acidi, perfetta resistenza al taglio e ottima rilegatura del succo, da frutta precedentemente congelata, sono la prova delle speciali caratteristiche del nostro FRUIT GEL 100 +

Il FRUIT GEL 100 + garantisce un sicuro successo nella lavorazione grazie alla facilità e sicurezza nell' uso. La combinazione di gelatina di altissima qualità è una garanzia per una vendita di successo delle tue crostate, torte alla frutta e pasticcini.

## I vantaggi con FRUIT GEL 100 +

- Ideale per crostate e torte alla frutta
- Conferisce alla frutta fresca sulla crostata o sulla torta alla frutta, una particolare lucentezza che dura a lungo
- Ideale per la produzione di gelatine con vino e aspic
- Parsimonioso nell' utilizzo grazie all' ottimo potere coprente
- Risparmio di tempo in confronto ad altri prodotti densi in quanto si può utilizzare senza problemi con le macchine a spruzzo
- Occupa poco spazio di stoccaggio e riduce la necessità di smaltimento
- In quanto prodotto in polvere, non ha un problema di durata
- Perfettamente stabile agli acidi e al gelo
- Lega riducendo la perdita di liquidi



Il nostro FRUIT GEL 100 + è una glassa in polvere solubile, stabile agli acidi della frutta, adatta a tutti i prodotti da forno, a base di frutta; crea superfici lucide, lisce, trasparenti e resistenti al taglio.

Ricetta per l'uso con macchine a spruzzo: mescolare 100 gr. Di FRUIT Gel con 250 gr. di zucchero, unire a 1l di acqua fredda, mescolare e lasciar riposare per 15 minuti.

Ricetta base per applicazione manuale: mescolare 100 gr. Di FRUIT Gel con 250 gr. di zucchero, unire a 1l di acqua mentre bolle, mescolare. È pronta per essere utilizzata!

Spruzzare questa gelatina con le macchine Boyens Backservice è efficiente e redditizio. Basta porre la miscela di gelatina a freddo nel serbatoio, inserire una temperatura di 84° alla macchina a spruzzo e con movimenti circolari e uniformi distribuire la gelatina sui prodotti da forno.

## In conclusione:

- Un pizzico di aroma in più
- Affidabile resistenza al taglio
- Piccola quantità di applicazione
- Perfetta resistenza al gelo e stabilità agli acidi
- Alta redditività
- Stoccaggio semplice
- Piacevole esperienza di gusto
- 4 sacchetti alimentari da 2,5 kg



Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero (in base alla dolcezza desiderata), unire ad 1 l di acqua fredda e lasciar riposare per 15 minuti.



Versare la gelatina già miscelata nel contenitore sulla macchina e posizionare la valvola della temperatura a 84° Celsius

**Contenitore per  
gelatina**



**RED**

## FRUIT GEL 100 + ROSSO

Dal colore rosso rubino e dal gusto fruttato dei frutti di bosco. Sapore pieno e risultati migliori quando si gelificano fragole, ribes, ciliegie, lamponi, prugne, more, mirtilli rossi.

### Ricetta per l'uso in macchina a spruzzo:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua fredda e lasciar riposare per 15 minuti.

### Ricetta base per uso manuale:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua mentre bolle e lasciar riposare per 15 minuti.

**YELLOW**

## FRUIT GEL 100 + Giallo

Dal leggero tono giallo e dal gusto delicato dell'albicocca. Perfetto con albicocche, pesche, banane, anans, mango, papaya e mandarini.

### Ricetta per l'uso in macchina a spruzzo:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua fredda e lasciar riposare per 15 minuti.

### Ricetta base per uso manuale:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua mentre bolle e lasciar riposare per 15 minuti.



## FRUIT GEL 100 + Neutro

Il colore chiaro e trasparente esalta i frutti e i sapori in maniera ottimale. Perfetto per l'uva spina, kiwi, pere, mele, uva, fichi verdi, mirtilli neri.

### Ricetta per l'uso con la macchina a spruzzo:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua fredda e lasciar riposare per 15 minuti.

### Ricetta base per uso manuale:

Mescolare 100 gr. di polvere istantanea Fruit Gel 100 + con 250 gr. di zucchero, unire ad 1 l di acqua mentre bolle e lasciar riposare per 15 minuti.