



**PRÊT À
CRÉER**

GLAÇAGE DECORGEL PLUS IVOIRE

La touche élégante et satinée de vos créations !

Le haut de gamme des glaçages par excellence, avec 3% de chocolat blanc.

Avantages produit

- Prêt à l'emploi, sans dilution préalable. Sa texture bien couvrante tolère néanmoins l'ajout de 2 à 5% de liquide si vous souhaitez l'adapter à un usage en particulier.
- Gain de temps, résultat régulier et brillance satinée du produit
- Belle opacité pour une couverture optimale des surfaces planes, dômes et arrêtes
- Bon goût subtil lacté et vanillé
- Protège le produit fini pour une meilleure conservation
- Stable à la congélation, bonne tenue à la décongélation
- Facile à colorer pour obtenir un glaçage en harmonie avec la saveur de l'entremets
- Conditionnement petit et pratique : seau refermable

Mise en oeuvre

Application directe sans complément de pectine pour renforcer le gel :

- À température ambiante sur surface plane
- Chauffé à 45°C et appliqué à 35-40°C en couverture intégrale et dôme

ASTUCE DU CHEF :

DECORGEL PLUS IVOIRE s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud mais réchauffer légèrement permet d'assouplir le produit et active la brillance. Même pour une application à plat, nous recommandons de chauffer le glaçage et laisser refroidir.

DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?

Contactez-nous au **03 20 10 30 03** ou rendez-vous sur **DAWNFOODS.COM**



Code article	Désignation	Conditionnement
8.03399.322	Decorgel Plus Ivoire	Seau 3 kg

Dawn[®]