

Glaseado de grosella negra



Toofruit® Grosella Negra

N° 1550

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería



INGREDIENTES

fondant blanco: 1 kg

Toofruit® Grosella Negra: 0,1 kg

Sirope 30° Baume

Agua: 0,1 kg

Azúcar: 0,135 kg

- ◇ Para el sirope Baume, mezclar el agua y el azúcar y llevar a ebullición. Mantener el sirope a 30°C.
- ◇ Templar el fondant blanco, añadir el Toofruit® grosella negra junto con el jarabe Baume y mezclar bien.
- ◇ Sumergir la parte superior de los donuts, éclairs, etc.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984