

SMART GLAZES

Aggiungete un tocco di assoluta eleganza alle vostre creazioni decorandole con **smART Glazes** di **Five Star Chef**.

Nate da un intenso lavoro di ricerca, queste **glasse idrate a specchio** di altissima qualità con **procedimento a freddo** semplificano notevolmente il processo tradizionale per glassare i vostri dessert.

La loro speciale consistenza **liscia** e **fluida** le rende infatti **pronte all'uso** direttamente a temperatura ambiente, senza previo riscaldamento in forno a microonde.

Questo procedimento *a freddo* permette di **glassare facilmente** mousse, bavaresi e semifreddi di ogni genere e forma, eliminando il rischio di scioglimento dei dessert in fase di glassaggio e consentendo di ritoccare in un secondo momento eventuali imperfezioni.

Grazie alla loro caratteristica **struttura anticongelante**, inoltre, **smART Glazes** ricoprono perfettamente sia le superfici orizzontali che quelle verticali dei dessert, garantendo una tenuta omogenea e **ben aggrappata** anche in fase di scongelamento. Il taglio del dolce risulterà così sempre netto e privo di sbavature, fino all'ultima fetta.

Disponibili in nove varianti, tutte le **smART Glazes** vantano un **sapore ben caratterizzato** ma allo stesso tempo delicato, che non prevale mai sul gusto principale del dolce.

Dall'**aspetto lucido** e **brillante** e dai colori intensi, **smART Glazes** assicurano un effetto sofisticato e di grande impatto, per dolci belli come gioielli che conquistano l'occhio ancor prima del palato.

Confezionamento : 2 secchielli x 3 Kg

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com
info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

C10110 ITA

SMART GLAZES



©PreGel

PASTRY

Five Star Chef

PreGel

from
our
family
to
yours

www.pregelfamily.com

SMART GLAZES

Procedimento:

- ★ Utilizzare smART Glaze a temperatura ambiente (22-25°C).
- ★ Versare in una caraffa la quantità di glassa necessaria e mescolare con una spatola pulita fino ad ottenere la fluidità ottimale per il glassaggio (attenzione a non incorporare aria nel prodotto).
- ★ Nel caso in cui la glassa fosse ancora troppo densa, aggiungere acqua minerale (pari massimo al 5%-10% del prodotto): la glassa risulterà così più fluida, più lucida e più semplice da applicare.
- ★ Prelevare dal freezer il dolce completamente congelato e rimuovere eventuali residui superficiali di ghiaccio strofinandolo delicatamente con carta assorbente.
- ★ Posizionare il dolce su una griglia e procedere al glassaggio. In caso di superficie piatta, eliminare la glassa in eccesso dalla superficie orizzontale con l'aiuto di una spatola, quindi muovere la griglia (con movimenti rotatori e verticali) per ricoprire uniformemente i lati e far scivolare il prodotto in eccesso. Ritoccare eventuali imperfezioni, poi pulire bene con la spatola anche i bordi inferiori del dolce.
- ★ Lasciar stabilizzare il dolce ad una temperatura di -18°C per almeno 2-3 ore; poi sistemare il dolce sul piatto da portata e decorare a piacere.
- ★ Conservare il dolce glassato in base alla temperatura di servizio (+4°C per mousse e bavaresi; -18°C per i semifreddi).

Lo chef consiglia:

- ★ Un'attenta pulizia dei bordi inferiori del dessert prima dell'impattamento finale è fondamentale per ottenere un effetto davvero impeccabile.
- ★ Il tempo di stabilizzazione della glassa è essenziale per assicurare un taglio netto e senza sbavature, fino all'ultima fetta. Se necessario, è possibile ritoccare le imperfezioni anche in un secondo momento: questo è uno dei grandi vantaggi del procedimento di glassaggio a freddo.



NEUTRA
(Cod. 96002)



LAMPONE
(Cod. 96202)



FRAGOLA
(Cod. 96102)



AMARENA
(Cod. 96302)



PISTACCHIO
(Cod. 96802)



LIMONE
(Cod. 96402)



ARANCIA
(Cod. 96502)



CARAMEL
(Cod. 96702)



CIOCCOBIANCO
(Cod. 96602)



GLASSA EVOLUTION
AL GUSTO DI CIOCCOLATO*

(Cod. 34402)

*La versione al Cioccolato rimane quella della linea Glasse Evolution, quindi deve essere scaldata prima dell'utilizzo.

