

LE COPERTURE CROCCANTI

PreGel Five Star Chef presenta **Le Coperture Croccanti**, una linea di coperture a base anidra **estremamente versatili** e ricche di **inclusioni croccanti**, che daranno nuovo carattere alle vostre creazioni di pasticceria.

Le Coperture Croccanti sono ideali per ricoprire sia dolci da servire a **temperatura negativa**, quali semifreddi, torte gelato e stecchi, che dessert da servire a **temperatura positiva**, come mousse e bavaresi.

Semplici e veloci da utilizzare, vantano una particolare **struttura aggrappante** che permette di ricoprire in modo omogeneo tutta la superficie dei dessert. Inoltre, la loro consistenza rimane sempre morbida, garantendo così un taglio sempre perfetto e senza crepe.

Disponibili in sette deliziose varianti, **Le Coperture Croccanti** spaziano dai grandi classici fino a nuovi gusti originali, perfetti per appagare anche i consumatori più esigenti.

Ma il dettaglio che rende uniche e speciali queste coperture è la ricca **cascata di pezzetti croccanti** che crea un piacevole contrasto con la consistenza liscia e morbida della copertura. Sette combinazioni diverse di sapori e colori, per rivestire di gusto tutti i vostri dessert.

Confezionamento: 2 secchielli x 2,5 Kg

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com
info@pregel.com

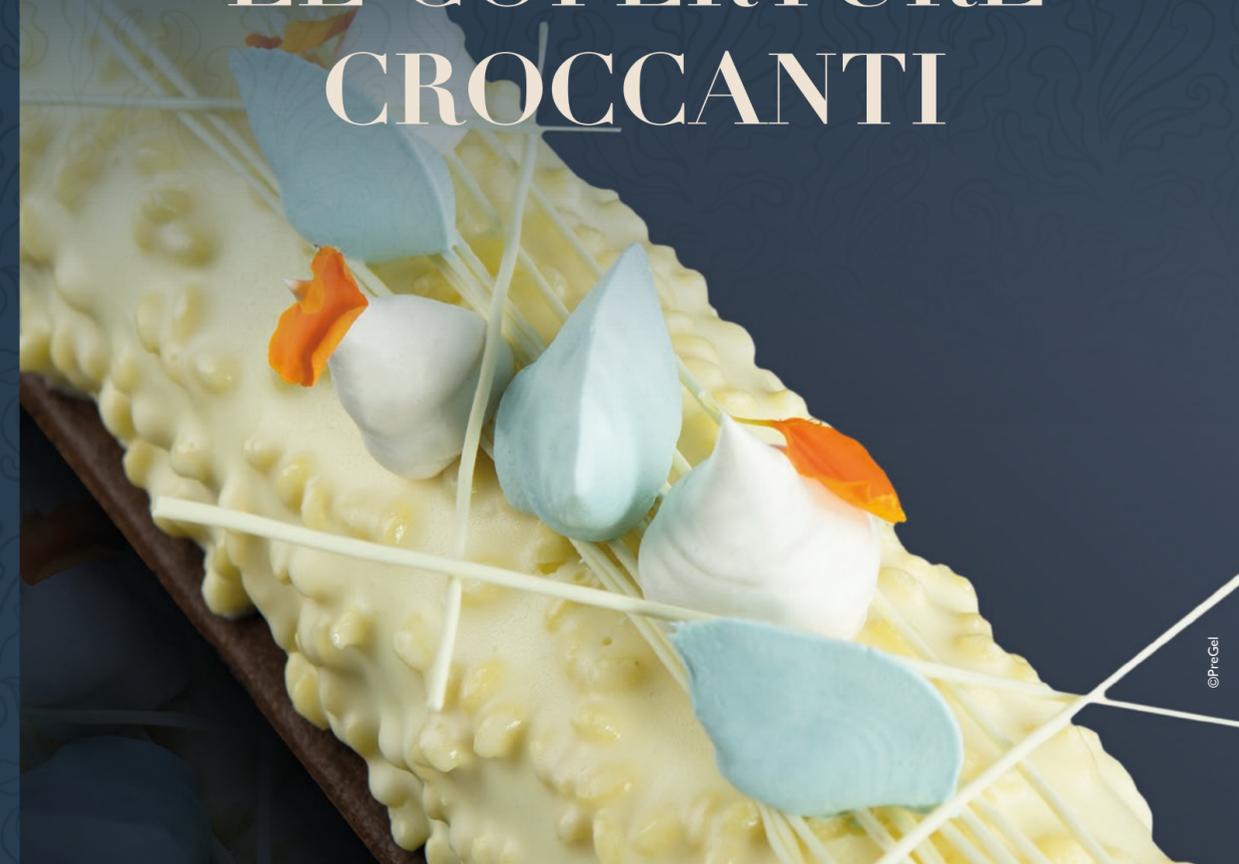


SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

CI0109 ITA

LE COPERTURE CROCCANTI



©PreGel

PASTRY

Five Star Chef

PreGel

*from
our
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

LE COPERTURE CROCCANTI

Procedimento:

- ★ Utilizzare Le Coperture Croccanti ad una temperatura di 20-25°C. Se necessario, scaldare il prodotto per pochi secondi in forno a microonde per renderlo fluido (senza superare i 25°C).
- ★ Mescolare la copertura nel secchiello con una spatola pulita, al fine di renderla omogenea. Un eventuale affioramento dei pezzi croccanti è un fenomeno assolutamente naturale e si risolve mescolando il prodotto.
- ★ Prelevare la quantità di prodotto necessaria dal secchiello.
- ★ Assicurarsi che il dolce sia perfettamente congelato prima di glassarlo (per risultati ottimali si consiglia un passaggio in abbattitore) e posizionarlo su una griglia.
- ★ Glassare il dolce avendo cura di ricoprire tutta la superficie in modo uniforme.
- ★ Lasciar solidificare il dolce per alcuni minuti in freezer (-18°C), quindi impiattare e decorare a piacere.
- ★ A seconda della tipologia di dolce conservare a temperatura negativa (semifreddi o torte gelato) o positiva (mousse e bavaresi).
- ★ Per semifreddi e torte gelato, mantenere a temperatura positiva per 10 minuti prima del consumo.



GIANDUIA
(Cod. 95102)

Copertura al gusto di cioccolato e nocciola arricchita da granella di nocciole e cialda.



NOCCIOLA
(Cod. 95302)

Copertura al gusto di nocciola arricchita da granella di nocciole.



OTTO CAMEL BISCOTTO
(Cod. 66732)

Copertura al gusto di biscotto caramellato arricchita da pezzetti di biscotto caramellato.



PISTACCHIO
(Cod. 95402)

Copertura al gusto di pistacchio arricchita da granella di mandorle e pistacchi.



LIMONE
(Cod. 95502)

Copertura al gusto di limone arricchita da biscottini.



CIOCCOBIANCO
(Cod. 95202)

Copertura al gusto di cioccolato bianco arricchita da riso soffiato.



COCCO
(Cod. 66932)

Copertura al gusto di cocco arricchita da granella di mandorle, biscotti e cocco rapè.