



Dawn Gelatine a Caldo

Gelatine a caldo concentrate, pronte all'uso per macchine a spruzzo o per applicazioni con pennello ideali per pasta sfoglia, prime colazioni, pasticceria mignon, lucidare crostate di frutta etc...



Linea Belnap

Gelatine concentrate ad altissima resa 50-70%.

Utilizzo

Diluire 1000 g di Belnap con 500-700 g di acqua. Portare ad ebollizione. Utilizzare come d'abitudine.

Impiego con macchine a spruzzo: Mescolare in planetaria Belnap ed acqua. Riempire il serbatoio della macchina portando il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Alta concentrazione = prezzo concorrenziale
- ✓ Alta resa da 50-70% d'acqua
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile alla surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Struttura cremosa: agevola la diluizione con l'acqua
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Facilmente riutilizzabile

Linea Softgel

Gelatine concentrate esclusivamente a base di pectina, diluizione 30-50% di acqua.

Utilizzo

Mescolare g 1000 di Softgel con 300-500 g di acqua e portare ad ebollizione. Applicare come da abitudine.

Impiego con macchine a spruzzo: Mescolare in planetaria 1000 g di Softgel ed acqua. Riempire il serbatoio della macchina portando il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine. La miscela può essere riutilizzata nei giorni successivi, semplicemente mescolandola prima dell'uso.

Per decorazioni a freddo su semifreddi: ammorbidire Softgel neutro, lavorandolo con spatola, aggiungere un COMPOUND a scelta come aromatizzante nella quantità indicata, amalgamare bene per ottenere una colorazione uniforme, o viceversa, per ottenere un effetto marmorizzato, mescolare brevemente. Specchiare la torta, spalmando il composto ottenuto.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Facile da utilizzare
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile al taglio e surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Struttura cremosa: agevola la diluizione con l'acqua
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Facilmente riutilizzabile
- ✓ Ideale sia per torte alla frutta che per specchiature



Supernap Neutra

Gelatina neutra - diluizione 10-20% - ottimo rapporto qualità - prezzo. Stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Supernap con 100-200 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Topping Brillance Blond

Gelatina gusto albicocca - diluizione 20%. Gelifica rapidamente, stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Topping Brillance Blond con 200 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Excellence Apricot

Gelatina all'albicocca esclusivamente a base di pectina - diluizione 30-60% - effetto extra brillante, gelifica rapidamente, stabile in surgelazione.

Impiego: diluire 1000 g di Excellence Apricot con 300-600 g di acqua, portare ad ebollizione, applicare come d'abitudine.

Linea Gelomat

Gelatine pronto uso per macchine a spruzzo.

Utilizzo

Connettere la confezione (BIB) alla macchina a spruzzo, regolare il termostato a 90°C e utilizzare come d'abitudine.

Impiego con pennello: scaldare la gelatina a 75-90°C.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Alta concentrazione = prezzo concorrenziale
- ✓ Facile da utilizzare
- ✓ Gelifica rapidamente
- ✓ Stabile alla surgelazione
- ✓ Eccellente trasparenza e lucentezza
- ✓ Ottima stabilità sulla superficie, non appiccica
- ✓ Brillante: migliora l'aspetto del prodotto finito
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito

Instant Jelly

Agente gelificante in polvere per produrre gelatine neutre lisce e trasparenti. Particolarmente indicato per gelatinare la frutta grazie alla sua ottima stabilità agli acidi.

Utilizzo

Mescolare 50 g di Instant Jelly e 300 g di zucchero a secco, versare il composto in 1000 g di acqua bollente. Riportare il tutto ad ebollizione. Applicare come d'abitudine.

Per gelatina salata: Mescolare 50 g di Instant Jelly con 20 g di sale a secco, versare il composto in 1000 g di acqua bollente. Riportare il tutto ad ebollizione. Applicare come d'abitudine. Per ottenere un sapore più corposo, aggiungere un dado all'acqua bollente.

Impiego con macchina a spruzzo: sciogliere a freddo 50 g di Instant Jelly con 300 g di zucchero in un litro di acqua, mescolando con frusta. Riempire il serbatoio della macchina, portare il termostato a 90°C e gelatinare come d'abitudine. La miscela può essere riutilizzata nei giorni successivi mescolandola prima dell'uso.

Jelly Glaze Neutral

Agente gelificante in polvere per produrre gelatine neutre stabili al taglio e surgelazione, ideali per la frutta.

Utilizzo

Mescolare 100 g di Jelly Glaze Neutral con 250 g di zucchero. Aggiungere 1000 g di acqua bollente, mescolare e utilizzare come d'abitudine.

Caratteristiche e Vantaggi

- ✓ Alta resa, prezzo concorrenziale
- ✓ Ideale per gelatinare la frutta
- ✓ Brillante e trasparente
- ✓ Facilmente riutilizzabile
- ✓ Prolunga la durata del prodotto finito
- ✓ Gelifica rapidamente





Assortimento

Gusto Neutro

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Neutral	Gelatina concentrata gusto neutro. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Softgel Neutro	Gelatina concentrata gusto neutro. Resa: da 30 fino a 50% d'acqua	Secchio da kg 7
Supernap Neutra	Gelatina gusto neutro. Diluizione 10-20 %	Secchio da kg 14

Gusto Albicocca

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Albicocca	Gelatina concentrata all'albicocca. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Softgel Giallo	Gelatina concentrata gusto albicocca. Resa: da 30 fino a 50% d'acqua	Secchio da kg 7
Topping Brillance Blond	Diluizione 20 % - gusto albicocca	Secchio da kg 7 Secchio da kg 14
Excellence Apricot	Gelatina all'albicocca - Diluizione 30-60%	Secchio da kg 14

Gusto Fragola

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Belnap Fragola	Gelatina concentrata alla fragola. Alta resa: da 50 fino a 70% d'acqua	Secchio da kg 7

Gelatine pronto uso per macchine spray

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Gelomat neutro GT	Gusto neutro in BIB	Bag in box kg 13
Gelomat yellow GT	Gusto albicocca in BIB	Bag in box kg 13

Concentrati in polvere per gelatine

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
Instant Jelly	In polvere - stabile agli acidi della frutta	Sacchetto in cartone 4x1 kg
Jelly Glaze Neutral	In polvere - non crea schiuma	Sacchetto in cartone 2x2,5 kg

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
Creating happiness[™]