

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	15900A	TIPO PRODOTTO:	PASTA
Nome:	MIRROR GLAZE LIMONE		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di limone per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Utilizzato per la glassatura di torte e semifreddi sia a temperature positive che negative. Mantiene la sua lucentezza anche a -20°C.
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
CONSIGLI	prelevare dalla confezione la quantità necessaria di prodotto e scaldarla in microonde o a bagnomaria a 41°/43°C e mescolarla delicatamente senza inglobare aria. Per maggiori informazioni sulla modalità d'uso vedere l'allegato alla scheda tecnica.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, amido modificato, gelatina alimentare, addensanti (pectina, citrato tricalcio, polifosfato di sodio), antiossidanti (citrato di sodio, lattato di calcio, acido ascorbico, alfatocoferolo), coloranti (curcumina, E171, giallo chinolina*), maltodestrine, succo di limone in polvere 0,2%, acidificante (acido citrico), conservante (sorbato di potassio), aroma naturale di limone. *"giallo di chinolina: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini" PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	4,3 +/- 0,2	ENERGIA kJ	1.074
		ENERGIA kcal	253
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	62,00
		DI CUI ZUCCHERI g	52,00
		PROTEINE g	1,00
		SALE g	0,18

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari



Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

Tipo di confezione

Secchielli da 3 kg; 2 per cartone

Conservabilità

18 mesi in confezione originale ed integra

3519159000



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE - CODICE 15900A

MODALITA' D'USO

1) PREPARAZIONE DELLE TORTE DA GLASSARE :

Per glassare al meglio si consiglia di prelevare le torte dal congelatore o abbattitore ad una temperatura di circa -18°C/-20°C.

CONSIGLI:

Le torte da glassare non devono avere una struttura eccessivamente montata/areata al fine di evitare la formazione di bolle alla stesura della glassa. Per esempio il Semifreddo Base, genera una struttura molto montata e areata dove difficilmente si riesce a glassare.

Si consiglia inoltre di evitare gli shock termici come ad esempio prelevare le torte direttamente dall'abbattitore alla temperatura di -30°C/-40°C.

2) UTILIZZO DELLE GLASSE:

Riscaldare le glasse in un microonde ad una temperatura che oscilla tra i 41-43°C per raggiungere una adeguata fluidità.

CONSIGLI:

Manipolare il prodotto, con una spatola, in maniera delicata per evitare la formazione di bolle.

In alternativa :

- riscaldare le glasse in microonde fino alla temperatura di 45°C
- di seguito omogenizzare per circa 20-30 secondi con l'utilizzo di un minipimer ad immersione
- lasciare riposare la glassa fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra i 30-35°C quindi glassare.

3) GLASSATURA DELLE TORTE:

Prelevare la torta dal congelatore, toglierla dallo stampo e posizionarla sopra una griglia

Colare la glassa al centro della torta. Grazie alla sua fluidità si distribuirà omogeneamente in tutta la torta stessa aderendo anche sui lati.

Attendere il fine sgocciolamento della glassa dalla torta e trasferirla in un cartoncino sotto torta.

4) STOCCAGGIO DELLE TORTE IN VETRINA NEGATIVA (temperatura -18°C/-20°C).

5) STOCCAGGIO DELLE TORTE IN VETRINA POSITIVA (temperatura +4°C):

CONSIGLI:

Le torte appena glassate devono essere mantenute per almeno 15-20 minuti nel congelatore.

Successivamente possono essere stoccate in una vetrina a temperatura positiva.

ATTENZIONE:

Evitare di aprire frequentemente la vetrina al fine di limitare eccessivi innalzamenti di temperatura che potrebbero compromettere la struttura delle torte, e di conseguenza la tenuta della glassa sulla torta stessa.



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

