



PRÊT À  
CRÉER

## APPLICATIONS DECORGEL® NEUTRE

### Astuces pour glaçages de dômes et bûches & élaboration de glaçages au chocolat

La touche finale indispensable à la réussite de vos créations !

DECORGEL® Neutre Dawn® s'utilise directement à froid en cassant la structure avant de déposer le produit sur vos entremets.

Produit polyvalent, il peut être coloré et aromatisé avec nos Compounds et permet des applications variées.

#### Avantages produit

- Prêt à l'emploi, sans dilution préalable
- Gain de temps, résultat régulier et brillance du produit
- Protège le produit fini pour une meilleure conservation
- Stable à la congélation, le glaçage retrouve toute sa brillance en sortie du grand froid
- Conditionnement petit et pratique : seau refermable
- Certifié Halal



Code article	Désignation	Conditionnement
8.00402.312	Decorgel Neutre	Seau 3 kg
8.00402.301	Decorgel Neutre	Seau 7 kg

### DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?

Contactez-nous au 03 20 10 30 03 ou rendez-vous sur [DAWNFOODS.COM](http://DAWNFOODS.COM)

**Dawn**®



## BASE GLAÇAGE NEUTRE

Belnap Dawn®	200 g
Eau	250 g
Décorgel® Neutre Dawn®	1 kg

Porter à ébullition le nappage et l'eau.  
Verser le produit bouillant sur le Décorgel® neutre à température ambiante. Mélanger et laisse tiédir vers une température de 35-40°C.  
Colorer le produit si besoin et verser à l'aide d'un pichet sur l'entremets préalablement déposé sur une grille. Lisser d'un coup de spatule.  
Le surplus de glaçage peut se réutiliser.

### *Astuce du chef :*

Vous pouvez réaliser cette préparation à l'avance et la conserver dans le seau. Réchauffer le produit à 35°C lorsque vous aurez besoin de l'utiliser.



## GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC CABO BLANCO

Crème liquide 35%	450 g
Base Glaçage Neutre	1500 g
Gélatine	8 g
Chocolat Blanc Cabo Blanco Dawn®	700 g
Eau	80 à 100 g

Faire chauffer la base glaçage neutre. Faire ramollir la gélatine dans l'eau. Faire fondre le chocolat. Faire bouillir la crème et y ajouter la gélatine ramollie.  
Verser sur le chocolat fondu et ajouter la base glaçage neutre tiédie. Compléter en mixant avec de l'eau tiède jusqu'à obtention de la texture souhaitée selon votre utilisation.  
Laisser reposer 12h avant de l'utiliser à une température de 40°C.  
Le glaçage blanc se colore facilement et donne un glaçage opaque et pastel à vos desserts.



## GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT MARACAÏBO

Crème liquide 35%	450 g
Chocolat Lait Maracaïbo Dawn®	700 g
Base Glaçage Neutre	1200 g
Eau	80 à 100 g

Faire chauffer la base glaçage neutre.  
Faire fondre le chocolat et faire bouillir la crème.  
Verser la crème sur le chocolat puis ajouter la base glaçage neutre tiédie. Compléter en mixant avec de l'eau tiède jusqu'à obtention de la texture souhaitée selon votre utilisation.  
Laisser reposer 12h avant de l'utiliser à une température de 40°C.



## GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR SAN FELIPE

Crème liquide 35%	450 g
Chocolat Noir San Felipe Dawn®	700 g
Base Glaçage Neutre	1200 g
Eau	80 à 100 g

Faire chauffer la base glaçage neutre.  
Faire fondre le chocolat et faire bouillir la crème.  
Verser la crème sur le chocolat puis ajouter la base glaçage neutre tiédie. Compléter en mixant avec de l'eau tiède jusqu'à obtention de la texture souhaitée selon votre utilisation.  
Laisser reposer 12h avant de l'utiliser à une température de 40°C.

Code article	Désignation	Conditionnement
8.00076.301	Belnap Neutre	Seau 7 kg
8.01323.400	CABO BLANCO Chocolat blanc	Sac 5 kg
8.01434.400	MARACAÏBO Chocolat lait 46%	Sac 5 kg
8.01644.400	SAN FELIPE Chocolat noir 73%	Sac 5 kg

**Demandez vite conseil au commercial de votre distributeur !**

**DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?**

Contactez-nous au **03 20 10 30 03** ou rendez-vous sur **DAWNFOODS.COM**

**Dawn®**