

# Gelées brillantes de conservations

*pour la confiserie, la pâtisserie, les desserts  
et le service traiteur*

**ka  
gel**®







## Ka-Gel liquide, neutre

## Ka-Gel liquide, jaune

## Ka-Gel liquide, rouge

Gelées brillantes de conservation prêtes à l'emploi,  
à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Produit prêt à l'emploi
- Pour le glaçage des gâteaux et desserts
- Garantit une prise en gelée rapide et fine, avec un joli brillant
- Prolonge la durée de conservation des produits
- Stable à la congélation et à la décongélation

### Mode d'emploi: vaporiser ou appliquer au pinceau

Mettre le produit dans le pulvérisateur (température de réglage: 80-85° C), ou porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

- Art. 01287220013.0, **Ka-Gel liquide, neutre**, Bag-in-Box de 13 kg
- Art. 01289220013.0, **Ka-Gel liquide, jaune**, Bag-in-Box de 13 kg
- Art. 01411220013.0, **Ka-Gel liquide, rouge**, Bag-in-Box de 13 kg



Prêt à l'emploi



A vaporiser



A appliquer au pinceau



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse







## Ka-Gel liquide, citron

Gelée brillante de conservation prêtes à l'emploi, à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Produit prêt à l'emploi
- Pour le glaçage des gâteaux et desserts
- Garantit une prise en gelée rapide et fine, avec un joli brillant
- Prolonge la durée de conservation des produits
- Stable à la congélation et à la décongélation

**Mode d'emploi: vaporiser ou appliquer au pinceau**

Mettre le produit dans le pulvérisateur (température de réglage: 80-85° C), ou porter à ébullition et verser sur le gâteau ou appliquer encore chaud au pinceau sur les viennoiseries.

○ Art. 01491100005.0, Ka-Gel liquide, citron, seau de 5 kg



Prêt à l'emploi



A vaporiser



A appliquer au pinceau



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse







## Ka-Gel universel Ka-Gel rouge

Concentrés de gelée conservatrice et brillante,  
à appliquer au pinceau.

- Peut se délayer jusqu'à 80% à l'eau
- Pour le glaçage des gâteaux et desserts
- Garantit une prise en gelée rapide et fine, avec un joli brillant
- Prolonge la durée de conservation des produits
- Stable à la congélation et à la décongélation
- Prix avantageux

Mode d'emploi: appliquer au pinceau

**Ka-Gel universel ou rouge**.....1000 g

Eau.....600-800 g

**Total**..... 1600-1800 g

Mélanger les ingrédients, porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

○ Art. 01282100012.5, **Ka-Gel universel**, seau de 12,5 kg

○ Art. 01283100012.5, **Ka-Gel rouge**, seau de 12,5 kg



A appliquer au pinceau



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse







## Ka-Gel à gicler, neutre

Concentré de gelée conservatrice et brillante,  
à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Peut se délayer jusqu'à 60% à l'eau
- Pour le glaçage des gâteaux et desserts
- Garantit une prise en gelée rapide et fine, avec un joli brillant
- Prolonge la durée de conservation des produits
- Stable à la congélation et à la décongélation

Mode d'emploi: vaporiser ou appliquer au pinceau

**Ka-Gel à gicler, neutre**.....1000 g

Eau.....400-600 g

**Total**..... 1400-1600 g

Mélanger les ingrédients et les mettre dans le pulvérisateur  
(température de réglage: 80-85° C), ou porter à ébullition  
et appliquer chaud au pinceau.

○ Art. 01286100012.5, **Ka-Gel à gicler, neutre**, seau de 12,5 kg



A vaporiser



A appliquer au pinceau



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse







## Ka-Gel glaçage au fondant

Concentré de glaçage au fondant, à appliquer au pistolet, au pinceau ou à la spatule.

- Peut se délayer jusqu'à 60% à l'eau
- Pour le glaçage des viennoiseries, croissants aux noisettes, millefeuilles, etc.
- Longue durée de conservation des produits
- Joli brillant
- Sèche rapidement
- Stable à la congélation et à la décongélation

Mode d'emploi: vaporiser ou appliquer au pinceau

**Ka-Gel glaçage au fondant**.....1000 g

Eau.....400-600 g

**Total**..... 1400-1600 g

Mélanger le fondant et l'eau, remplir la machine avec ce mélange (température de réglage: 80-85° C) ou porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

Mode d'emploi: spatule (p. ex. millefeuilles)

**Ka-Gel glaçage au fondant**.....1000 g

Eau.....200 g

**Total**..... 1200 g

Mélanger le fondant et l'eau et porter à ébullition. Répartir sur la surface à l'aide de la spatule.

○ Art. 01284100012.5, **Ka-Gel glaçage au fondant**, seau de 12,5 kg



A vaporiser



A appliquer au pinceau



A appliquer à la spatule



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse







## Ka-Gel Traiteur, liquide

### Ka-Gel Traiteur

Gelées brillantes de conservation, à appliquer au pistolet, au pinceau ou à verser.

Disponible en 2 versions: liquide, prête à l'emploi, ou en poudre, à mélanger.

- Pour faire briller (glacer) canapés, biscuits apéritif, plats froids ou pour garnir les pâtés à la viande
- Garantit une prise en gelée rapide et fine, avec un joli brillant
- Longue durée de conservation des produits
- Economique
- Végétalien
- Stable à la congélation et à la décongélation

#### Mode d'emploi: Ka-Gel Traiteur, liquide

Chauffer avec le pulvérisateur (température de réglage: 80–90 °C) ou porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

#### Mode d'emploi: Ka-Gel Traiteur (préparation à mélanger)

	vaporiser	pinceau ou verser
Eau.....	1000 g	1000 g
<b>Ka-Gel Traiteur</b> .....	<b>50 g</b>	<b>75 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>1050 g</b>	<b>1075 g</b>

Vaporiser: Mélanger la préparation Ka-Gel avec de l'eau chaude et mettre dans le pulvérisateur (température de réglage: 80-85° C).

Pinceau ou verser: Porter l'eau à ébullition, incorporer la préparation Ka-Gel et appliquer à env. 55-75° C.

#### Conseils

- Ka-Gel Traiteur peut être vaporisé sur une mayonnaise (température de la gelée env. 60° C)
- Affiner avec du madère, du sherry ou du vin blanc

- Art. 01302220004.0, **Ka-Gel Traiteur**, carton d'emballage (4x1 kg)
- Art. 01547220013.0, **Ka-Gel Traiteur, liquide**, Bag-in-Box de 13 kg



Prêt à l'emploi (Ka-Gel Traiteur, liquide)



A vaporiser



A appliquer au pinceau



A verser



Vegan



Stable à la congélation



Fabriqué en Suisse





## Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous sommes là pour vous au quotidien.

### ✓ Individuel et diversifié

#### Tel est le service Agrano!

Notre équipe de spécialistes est toujours prête à vous conseiller. Nous sommes à tout moment joignables par téléphone et vous aidons volontiers en personne sur site pour relever vos défis spécifiques. Profitez de notre service de recettes complet, qui présente un vaste choix d'idées de desserts et de pâtisseries.

### ✓ Professionnelle et complète

#### Telle est l'expertise d'Agrano!

Avec une gamme de produits diversifiée, non seulement nous vous proposons nos articles très prisés, mais vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure. Nous nous engageons à vous fournir des produits présentant un haut degré de praticité, une excellente qualité et la garantie de réussite.

### ✓ Artisanale et futuriste

#### Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promovons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.