



BRILLANT & KLAR

GELINA 100 – NEUTRALER GELEEGUSS

- sehr gelingsicher
- wiederaufwärmbar
- säurestabil
- frosterfest
- maschineneeignet
- transparent und klar
- hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl

Klare Sache:
Gelina 100 eignet sich zum feinen Abglänzen bis hin zu schnittfesten Tortengüssen!

Artikel-Nr.	46320
Produktbeschreibung	neutrales Geleegusspulver
Grundrezept	100 g Pulver + 400 g Zucker + 1.000 ml Wasser Geleegusspulver mit Zucker vermischen, in das kochende Wasser einrühren und kurz aufwallen lassen. Tipp: Wasser kann durch Fruchtsaft ersetzt werden.
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton



Für tolle rote Farbe und natürlichen Erdbeergeschmack verfeinern Sie Gelina 100 am Ende der Kochzeit mit Erdbeer SENG (40304)

Tipp



EXOTISCHE FRUCHTTÖRTCHEN

ZUTATEN:

30 Stück

Creme

33718 Creme Ideal	350 g
Milch	1.000 g
21804 Konditoreipaste	
Vanille BOURBON	5 g

36201 Butter Mürbteigtorteletts 30 St.

Tortenguss

Wasser	500 g
46320 Gelina 100	50 g
Zucker	200 g

ARBEITSWEISE:

Alle Zutaten der Creme glatt rühren und in die Butter Mürbteigtorteletts eindressieren. Mit den exotischen Früchten belegen.

Für den Tortenguss Wasser aufkochen, Gelina 100 und Zucker vermischen und in das kochende Wasser rühren, kurz aufwallen lassen und die exotischen Törtchen damit abglänzen.

Nutzen Sie das saisonale Obst- und Beerenangebot!

Tipp

