



# BRILLANTE FARBE MIT GELINA 100 ROT

- für rote Tortengüsse
- ohne Farbstoff
- mit Saftkonzentraten
- natürlich rote Färbung
- transparent
- fruchtig-beeriger Geschmack
- gelingsicher

- wiederaufwärmbar
- säurestabil
- frosterfest
- maschinengeeignet
- hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl

<b>Artikel-Nr.</b>	46330
<b>Produktbeschreibung</b>	Aromatisiertes Geleegusspulver mit natürlich roter Färbung durch Saftkonzentrate
<b>Grundrezept</b>	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.
<b>Gebinde</b>	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton

**NEU!**



### Gelina 100 Rot

Zur Herstellung von roten, stabilen Geleegüssen für Schnitten, Torten und mehr. Einfach in der Handhabung, perfekt im Ergebnis.

## PRODUKTINFORMATION



# CHEESECAKE ERDBEERE

## ZUTATEN:

2 Torten 28 cm Ø, Höhe 6 cm

### Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix 320 g  
Wasser 190 g

Mürbteigboden  
(MELLA-MÜRBE/IREKS) 660 g  
36818 Schokoladino 60 g

### Cheesecakemasse

18966 Cheesecake Basis 280 g  
Wasser (45° C) 280 g  
Frischkäse 480 g

Sahne,  
geschlagen, ungesüßt 220 g  
51006 Sahnemarmoraria Erdbeere 60 g

### Dekor

32810 Triquell Neutral 10 g  
Erdbeeren, frisch 2.000 g  
46330 Gelina 100 Rot 100 g  
Zucker 400 g  
Wasser 1.000 g  
31904 Dekorsahne mit Stabifix F 240 g  
Mandeln, gehobelt,  
geröstet 120 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190° C

🕒 ca. 25 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, in einen Ring 28 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen den Boden in vier Scheiben schneiden. Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem Ring umstellen. Cheesecake Basis mit Wasser verrühren, Frischkäse hinzufügen und 3 Minuten aufschlagen, dann die geschlagene Sahne unterheben. Sahnemarmoraria Erdbeere in die Masse marmorieren und die Hälfte der Masse in den Ring füllen, zweiten Boden auflegen. Mit Triquell Neutral abstauben und Erdbeeren auflegen.

Gelina 100 Rot mit Zucker vermengen, in das kochende Wasser geben und aufkochen. Die Oberfläche gelieren. Ring entfernen, mit Dekorsahne einstreichen und ausgarnieren.