



STRAHLENDER GLANZ MIT GELINA 100 GELB

- natürlich gelbe Färbung ohne Farbstoff
- fruchtiger Geschmack
- gelingsicher, maschinene geeignet und wiederaufwärmbar
- säurestabil und frosterfest
- hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl

Artikel-Nr.	46350
Produktbeschreibung	Aromatisiertes gelbes 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

NEU!



Gelina 100 Gelb

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

PRODUKTINFORMATION



PFIRSICH-KÄSE-SAHNE-TORTE

ZUTATEN:

2 Torten 26 cm Ø, Höhe 5 cm

Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix	320 g
Wasser	190 g
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBE/IREKS)	400 g
32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	60 g

Käse-Sahne

13066 Fond Royal CL	
Käse-Sahne	150 g
Wasser	240 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	600 g

Dekor

32810 Triquell Neutral	10 g
Pfirsiche, Dosenware, abgetropft	800 g
Himbeeren, frisch	10 St.
46350 Gelina 100 Gelb	50 g
Zucker	200 g
Wasser	500 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	200 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 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen den Boden in 4 Scheiben schneiden. Mürbteigboden mit Powerfüllung Pfirsich-Maracuja bestreichen und mit einem Ring umstellen. Biskuit einlegen und die angerührte Käse-Sahne einfüllen, mit dem zweiten Biskuitboden abdecken. Mit Triquell Neutral abstauben und Pfirsiche in Scheiben auflegen, Himbeeren verteilen.

Für den Geleeguss Gelina 100 Gelb mit Zucker vermischen und in das kochende Wasser einrühren, nochmals aufkochen und die Pfirsiche abglänzen. Den Rand mit Dekorsahne einstreichen und mit Mandeln absetzen.