



NEU

GEL DORO

Klassischer Tortenguss zum Abgelieren von vielseitigen Obstkuchen. Gel Doro ist die ideale Basis für kreative Geschmacksvariationen, denn der neutrale Geleeguss lässt sich mithilfe unserer Konditoreipasten und Aromen sowohl optisch als auch geschmacklich verfeinern.

- attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- zartes Mundgefühl
- gelingsichere Herstellung
- mehrfaches Aufkochen möglich
- sprühmaschinentauglich
- frosterfest

Artikel-Nr.	66720
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



Vielseitig wandelbar!

Für einen roten Geleeguss mit Erdbeergeschmack empfehlen wir auf einen Liter gekochten Geleeguss die Zugabe von ca. 20 g Erdbeer Senga (40304).

Tipp