



Produktname:

TORTENGUSS

Produktgruppe:

GELEES UND BINDEMittel

Ein sehr ausgiebiges Geleekonzentrat in Pulverform.

Verarbeitung: (mit einem Geleesprüherät)

50 g Tortenguß mit 300 g Zucker trocken abmischen, in 1.000 g Wasser gut einrühren, eventuell mit etwas Fruchtsäure abschmecken und in den Kessel eintragen (Empfohlene Betriebstemperatur: 85 - 90 °C).

Verarbeitung: (manuell)

1.000 g Wasser, Fruchtsaft oder Wein aufkochen, 50 g Tortenguss mit 300 g Zucker trocken abmischen, in die Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen, eventuell mit etwas Fruchtsäure abschmecken und warm auf Torten, Kuchen usw. auftragen. Erstarrtes Gelee kann durch Erhitzen wieder flüssig gemacht werden.

Artikelnummer &	100009678	Dose zu 1kg
Verkaufseinheit	100008889	Sack zu 10 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken	

TORTENGUSS

PRODUKTBLATT

