

ŻEL NEUTRALNY

Doskonały żel dekoracyjny do powlekania ciast i deserów owocowych. Gwarantuje efektowne wykończenie wyrobów nadając im ładny połysk. Zabezpiecza ciasta i owoce przed wysychaniem. Odporny na działanie kwasów owocowych. Bardzo wydajny i ekonomiczny w użyciu, z 1 kg proszku uzyskujemy 7 kg żelu gotowego do użycia.

Receptura podstawowa

ŻEL NEUTRALNY INSTANT	200 g
Woda wrząca	ok.1000-1200g

Przygotowanie:

Odmierzoną ilość żelu wsypujemy do metalowej miski, następnie zalewamy wrzącą wodą i całość mieszamy różgą do całkowitego rozpuszczenia. Po lekkim ostudzeniu żel jest gotowy do użycia, w przypadku zbyt mocnego zgęstnienia ponownie podgrzewamy miskę w kąpieli wodnej lub komorze pieca. Żel nadaje się również do używania w żelownicy. Rozpuścić żel w letniej wodzie zgodnie z recepturą, następnie wlać do zbiornika żelownicy i nastawić na pistolecie temp. 95°C.