

# SOFT GEL

Środek żelujący i zagęszczający do soków owocowych, mleka i innych płynnych produktów. Za pomocą Soft Gel'u możemy z każdej płynnej substancji uzyskać w bardzo łatwy i szybki sposób, żel odporny na temperaturę wypieku. Możemy go stosować do obtaczania owoców, zagęszczania owoców i soku (fruzelia) oraz jako środek rozdzielający owoce i sok od niższych warstw ciasta.

## Receptura 1

<b>SOFT GEL</b>	<b>200-250 g</b>
Sok lub inny płyn	1000g

## Receptura 2

<b>SOFT GEL</b>	<b>110 g</b>
Cukier	400g
Woda	500 g
Wiśnia mrożona	500 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem do uzyskania jednorodnej masy żelowej. Aby przyspieszyć proces, możemy całość podgrzewać w czasie mieszania. Maksymalną lepkość fruzeliny uzyskujemy po 15 min. od zamieszania.