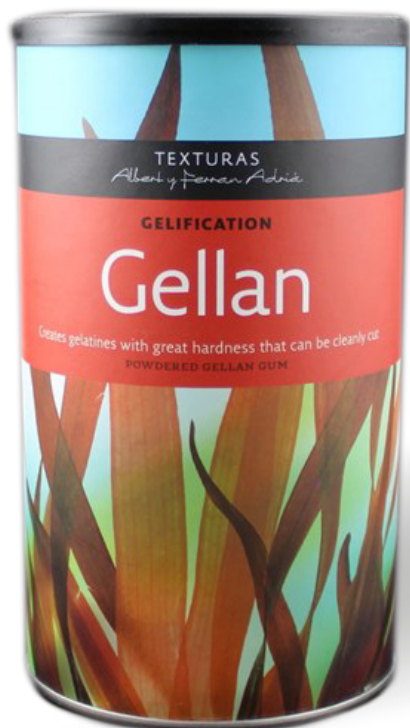


GELLAN



PRODUKTET:

Gellan er et geleringspulver, som gør det muligt at fremstille geléer med en fastere konsistens, som giver et pænt snit. Gelé sat med Gellan kan tåle varme op til 70° C, hvilket gør det muligt at bage med geléen indeni bagværk. Gelé sat med Gellan kan også tåle frost.

ANVENDELSE:

Gellan opløses i håndvarm/lunken væske, hvor det skal piskes sammen med væden. Væsken koges igennem under omrøring til ønsket konsistens. Konsistens kan checkes ved at sætte en dråbe af væsken på bordet, og dråben skal stivne indenfor kort tid.

DOSERING:

Til broken gelé anvendes 10 g Gellan pr. liter væske.

VARESTAMDATA:

Varenavn: Textura Gellan
Kollienhed: Bøtte = 400 g
Varenr.: 27045

BROKEN GELÉ:

1 kg hindbærpure (optøet)
10 g Citras
10 g Gellan

Ingredienserne vejes af og koges igennem et par minutter under omrøring. Check konsistens med en dråbe på bordet. Hældes i en skål/bakke og sættes på køl indtil geleen er stivnet helt.

Blendes til ensartet konsistens inden anvendelse. Geléen kan bages som indlæg eller bruges som pynt på en kage/ dessert. Hvis geleen ikke skal sprøjtes, kan den skæres i form efter ønske og anvendelse.