



# WIE WIRD DAS DEKORGEL-KONZENTRAT CRISTALLI VERWENDET



# Wie wird das Dekorgel-Konzentrat Cristalli verwendet

**Das Dekorgel Cristalli wird auch als heiße Konditorglasur bezeichnet. Nach dem Erhitzen und Auftragen aufs Produkt, bildet es auf seiner Oberfläche eine schöne, feste Geleeschicht. Dadurch erhält das Gebäck einen appetitlichen Glanz.**

Cristalli sorgt dafür, dass Ihre Produkte lecker sind und attraktiv aussehen. Schließlich ist auch bekannt, dass Kunden mit den Augen kaufen.

Cristalli gilt als Dekorgel und schützt den Teig und frisches Obst vor dem Austrocknen und vor mikrobiologischen Gefahren.

## Zubereitungsanweisung:

- Auf 1 kg Dekorgel-Konzentrat wird 0,6 kg Wasser abgerechnet (es geht nur um ein Ausgangsverhältnis, man kann die Wassermenge reduzieren oder erhöhen, um eine dickere oder dünnere Schicht zu erhalten, je nach Bedarf).
- Das Gel beim Erwärmen (bis auf zirka 90 °C) stets rühren
- Das Gel auf Produkte auftragen



Verfasserin: Dr. inż. Dorota Czerwińska  
Lehrstuhl für Humanernährung  
Institut für Humanernährung-Wissenschaften  
Warschauer Naturwissenschaftliche Universität  
Redaktion und Textkorrektur: Ewa Socik i Dariusz Socik

### COPYRIGHT-VERMERK

Urheberrecht

Urheberrechtsinhaber: Kandy Dariusz Socik

Alle in diesem Artikel vorbehaltenen Inhalte sind rechtlich geschützt gemäß dem Gesetz vom 4. Februar 1994 über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (einheitlicher Text: Gesetzblatt vom Jahr 2018 Position 1191). Es ist nicht erlaubt die Inhalte, ohne Einwilligung der Verfasserin, zu vervielfältigen, zu kopieren, nachzudrucken, zu speichern oder mit irgendwelchen elektronischen Mitteln, weder im Ganzen noch teilweise, zu verarbeiten. Auch die Weiterverarbeitung ist verboten gemäß Artikel 25 Komma 1 Punkt 1 Buchstabe b des Gesetzes vom 4. Februar 1994 über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte.