



WIE KANN MAN DAS GELIERGERÄT VERWENDEN



Wie kann man das Geliergerät verwenden

Żel dekoracyjny Cristalli, nazywany również glazurą na gorąco, po podgrzaniu i nałożeniu na produkt tworzy na wierzchu ładną, mocną galaretkę. Dzięki temu ciastko lub ciasto apetycznie się błyszczą.

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 bekannt, dass Kunden mit den Augen kaufen.

Cristalli gilt nicht nur als Dekor, sondern schützt Teig und frisches Obst vor dem Austrocknen und mikrobiologischen Gefahren.

Zubereitungsanweisung:

- Das Geliergerät einschalten, um es aufzuheizen
- Hat das Gerät einen eigenen Gelbehälter, Gel aus dem Karton dorthin umfüllen
- Den Schlauch am Geliergerät oder am Gelbehälter anschließen
- Am Abzug des Geliergeräts drücken und das Gel auf die 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.