



# КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕКОРАТИВНЫЙ ГЕЛЬ



# Как использовать декоративный гель

**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.**

Декоративный гель Cristalli после нагревания и нанесения на поверхность кондитерского изделия образует красивое, твердое желе. Благодаря этому пирожное или пирог становятся аппетитно блестящими.

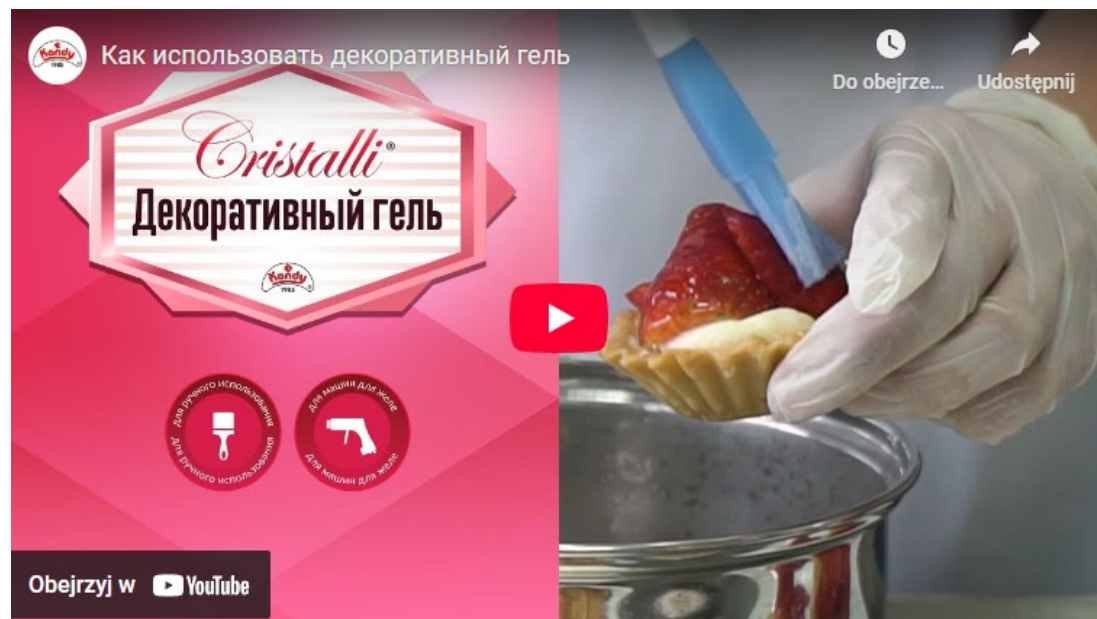
Cristalli сделает ваши изделия не только вкусными, но и визуально привлекательными. В конце концов, не с сегодняшнего дня известно, что клиент покупает глазами.

Гель выполняет не только декоративную функцию, но и защищает кондитерские изделия. Защищает тесто и свежие фрукты от высыхания и микробиологической опасности.

Примечания: Гель следует нагреть до температуры 85-95 °С. Чем выше температура, тем дольше время остывания и, следовательно, застывания.

### Метод использования

- Отмерьте необходимое количество декоративного геля
- Нагрейте гель, постоянно помешивая, до температуры около 90 °С
- Нанесите гель на изделия



Автор: Доктор ин. Дорота Червинска Кафедра питания человека Институт наук о питании человека, SGGW, Варшава  
Редактирование и корректура:  
Эва Сочик и Дариуш Сочик

Все права защищены  
Владелец авторских прав: Kandy Dariusz Socik.