



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНЦЕНТРАТ ДЕКОРАТИВНОГО ГЕЛЯ



Как использовать

концентрат декоративного геля

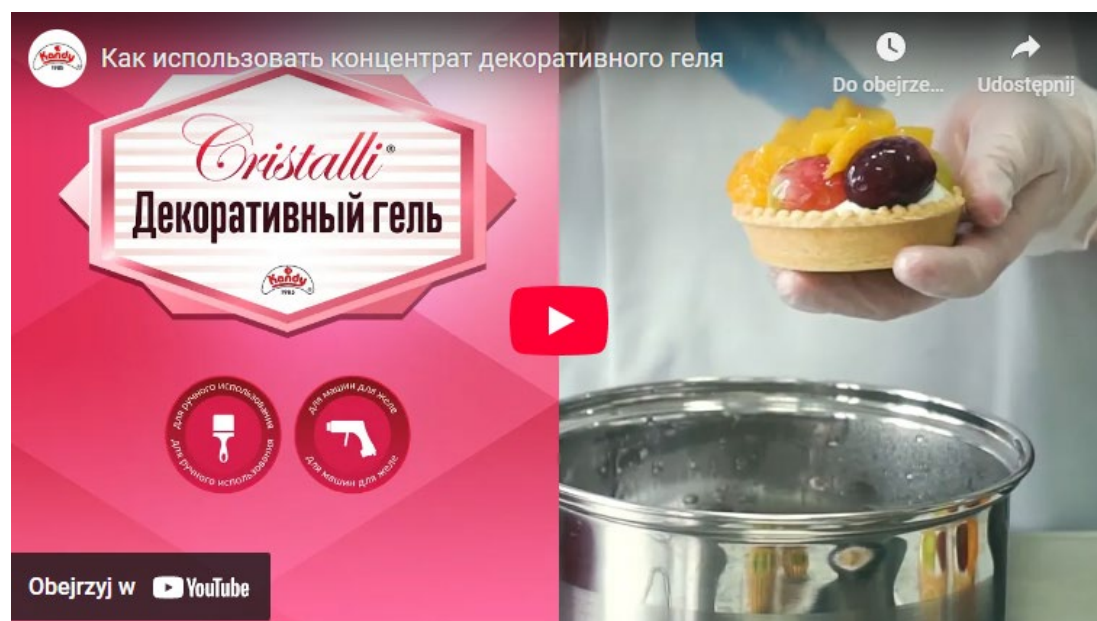
Декоративный гель Cristalli после нагревания и нанесения на поверхность кондитерского изделия образует красивое, твердое желе. Благодаря этому пирожное или пирог становятся аппетитно блестящими

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.

Метод использования:

- Отмерьте 1 кг концентрата декоративного геля и добавьте 0,6 кг воды. (Эти пропорции являются исходными. Можно поэкспериментировать с уменьшением или увеличением количества добавленной воды для получения более толстого или тонкого слоя по мере необходимости.)
- 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