



Ali-Gel mit Aprikosenaroma

Anwendungshinweis

Der Ali- Gel mit Aprikosenaroma eignet sich vor allem zum Überziehen von Wähen, Fruchtekuchen, Jalousien, etc. Er bringt Stabilität in Ihre Produkte und bringt die Früchte darauf zum Strahlen.

1 Kg Ali- Gel mit 300-600g Wasser oder Fruchtsaft verdünnen. Damit das Pektin seine ganze Gelierkraft entfalten kann, muss der Ali- Gel auf mindestens 80°C erhitzt werden. Anschliessend kann er auf das Gebäck aufgetragen werden. Für das Auftragen mit einem Sprühgerät den Gel und das Wasser mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Als Faustregel gilt:

Ca. 300g Wasser auf 1 Kg Ali- Gel für dicke, schnittfeste Geléeüberzüge.

Ca. 600g Wasser auf 1 Kg Ali- Gel für dünne Überzüge.

Reste können problemlos unter Beigabe von etwas Wasser wieder aufgewärmt werden.