ROYAL JELLY

PASTRY ROYAL JELLY

Neutral concentrate gelatin, perfect for covering fruit cakes and other pastry product. Dilute it with the 70-100% of water to make excellent gelatin.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030322

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
Neutraler Glanzstoff als Konzentrat zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Die Rezeptur von ROYAL JELLY ermöglicht die Herstellung einer ausgezeichneten Gelatine mit Verdünnungen von 70 bis 100 % Wasser.

Denomination
Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use
ROYAL JELLY 1000 g
Wasser 700-1000 g
Unter häufigem Rühren erhitzen, bis es leicht kocht. Ein längeres Kochen sollte vermieden werden.
Vom Herd nehmen und ROYAL JELLY bei einer Temperatur von etwa 70 °C hinzufügen oder auftragen.
Nicht verwendete Produkte können wiederverwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass eine entsprechende Menge Wasser hinzugefügt wird, um die Verdunstung auszugleichen.