FRUTTAMIA GEL

PASTELES GEL DE FRUTAMIA

Mezcla en polvo elaborada con jugo de limón deshidratado. En repostería, se puede usar para preparar salsas con frutas trituradas o puré de frutas, así como para conservar ensaladas de frutas. También puedes usar FRUTTAMIA GEL para hacer una gelatina que se puede combinar con fruta entera o troceada y usar como una deliciosa cobertura para helados y yogur helado.



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 01070657

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

La

Leche

INFO

Descripción
preparado en polvo a base de zumo de limón transparente deshidratado para la realización de decoraciones a base de fruta en trozos o en puré y ensaladas de frutas.

Denomination
producto semielaborado para heladería y pastelería.

Directions for use
1. Para hacer una gelatina a la que incorporar la fruta entera o en trozos para decorar copas de helado, yogur helado, helados suaves, etc.
FRUTTAMIA GEL_____ 60 g
azúcar_____ 150 g
agua hirviendo_____ 300 g
fruta fresca en trozos pequeños__ 500 g

2. Para un mejor almacenamiento de las ensaladas de frutas.
FRUTTAMIA GEL_____ 30 g
azúcar_____ 100 g
agua hirviendo_____ 350 g
fruta fresca en trozos pequeños__ 550 g

3. Para hacer salsas a base de fruta en puré o pulpa de fruta
FRUTTAMIA GEL_____ 70 g
azúcar_____ 400 g
agua hirviendo_____ 150 g
fruta en puré o pulpa___ 400 g

Mezclar FRUTTAMIA GEL con el azúcar y luego añadir el agua hirviendo y, a continuación, con la mezcla fría, incorporar la fruta.
Conservar en refrigerador
Cerrar la bolsa después de cada saque.