

Ka-Gel Traiteur zum Spritzen oder Pinseln

Beschreibung

Frischhalte-Glanzgelée zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit dem Pinsel oder durch Übergiessen

Anwendung

Schnelles Abglänzen von Canapées, Apérogebäcken, kalte Platten. Sehr gut geeignet zum Füllen von Fleisch-Pasteten.

Eigenschaften

- schnelle und sichere Verarbeitung
- gefrier- und auftaustabil
- lange Frischhaltung
- schöner Glanz
- sparsame Anwendung



Lagerung / Haltbarkeit Eigenschaften

12–18°C, 18 Monate ab Produktion

Gebinde	Kg	pro Palette
Alu-Beutel im Karton	4 x 1.000	96 Kartons

Grundrezept	zum Spritzen mit der Maschine	zum Pinseln oder Übergiessen
Ka-Gel Traiteur Pulver	50 g	75 g
Wasser	1000 g	1000 g
Spritzen mit Maschine	Das Pulver mit heissem Wasser mischen und in die Spritzmaschine abfüllen. Einstelltemperatur 80–85° C.	
Pinseln oder übergiessen	Das Wasser zum Siedepunkt erhitzen, das Pulver einrühren und bei ca. 55–75° C auftragen.	

Tipps

- Ka-Gel Traiteur kann auch auf dressierte Mayonnaise gespritzt werden (Geléetemperatur ca. 60°C)
- Ka-Gel Traiteur mit Madeira, Sherry oder Weisswein verfeinern

Zutaten

2096 Ka-Gel Traiteur Pulver Maltodextrin, Gelier -u. Verdickungsmittel (E407, E508), Salz, Zucker