

## Glacébindemittel

### Beschreibung

Bindemittel; hält Ihre Glacékompositionen weich und cremig

### Anwendung

Glacé, Sorbet

### Vorteile

- einfach lösbar
- verhindert das Auskristallisieren
- hält die Glacé cremig und weich
- ergibt gutes Volumen



### Lagerung / Haltbarkeit

12–18°C, 12 Monate ab Produktionsdatum

Verpackung	kg	pro Palett
PE-Kessel	1.000 kg	300 Kessel

Grundrezept	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Fruchtmark	1000 g	1000 g	1200 g
<b>Kaspar Glacébindemittel</b>	<b>40 g</b>	<b>40 g</b>	<b>30 g</b>
Wasser	1000 g		
Zucker	600 g		
Zuckersirup (1500 g Zucker / 1000g Wasser)		800 g	1000 g
Glukose		200 g	
Rahm *			600 g
Zucker *			100 g

*\* Rahm etwas erwärmen und den Zucker beigeben*

### Wichtiger Hinweis

20 g Bindemittel pro Liter Komposition. Idealer Zuckergehalt für Fruchtglacén 16° Baumé.

### Zutaten

5400 Glacébindemittel Zucker, Dextrose, Bindemittel (E461)