

Instant-Gelatine

Art.Nr. **1031055**
 Versandeinheit 1 Eimer à 3 kg
 Gebindeeinheit Eimer
 Einzeleinheit Eimer



MHD 24 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert 1.600 kJ / 377 kcal
 Fett < 0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g
 Kohlenhydrate 48 g
 davon Zucker 5,0 g
 Eiweiß 45 g
 Salz 0,75 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformeinigung

-  Angepasste Vollkost
-  Hochkalorisch
-  Glutenfrei
-  Lactosefrei
-  Natriumarm
-  Hefefrei
-  Vegan
-  Palmölfrei
-  Ovo-lacto-vegetabil
-  Dysphagie

Zutaten

Rindergelatine, Glukosesirup.

Zubereitungsanleitung

Dosierung: 4,5 g Instant-Gelatine entsprechen einem Blatt Gelatine.
 Das Pulver mit einem Schneebesen zügig 2 Minuten in die Flüssigkeit einrühren, bis sie sich vollständig gelöst hat.
 Für Aspik: Verwenden Sie 20-80 g pro Liter Flüssigkeit.
 Für Terrinen: Verwenden Sie 40-60 g pro kg Produkt.
 Zur Stabilisierung von Schlagsahne:
 Auf 100 ml Schlagsahne 2 g Instant-Gelatine geben und mit Rührgerät aufschlagen.
 Zur Stabilisierung von Sandwichfüllungen:
 Je nach Bedarf 5-25 g pro kg Masse verwenden.
 Für Tortenguss:
 50 g Zucker in 0,5 Liter lauwarmes Wasser (ca. 35°C) geben und darin auflösen. Anschließend 40 g Instant-Gelatine langsam zugeben und vorsichtig mit Schneebesen 3 Minuten einrühren. Achten Sie darauf wenig Luft mit einzurühren! Im Anschluss die Flüssigkeit über das Obst gleichmäßig verteilen.
 Tipp: Verwenden Sie statt Wasser, einfach Fruchtsaft oder die Aufgussflüssigkeit von den verwendeten Dosenfrüchten.