

Produktový list



Želatína v plátkoch 10g Dr. Oetker

Kód produktu:	055037053
EAN kód:	8595072608930
Krajina pôvodu:	Nemecko
Množstvo v kartóne:	25 ks

Základné informácie

Dr. Oetker Želatína v plátkoch 6 ks 10 g

Vlastnosti

- Na sladké i slané použitie
- Vhodná na ľudskú spotrebu

Krajina pôvodu

- Nemecko

Skladovanie

- Skladujte v suchu! Minimálna trvanlivosť do: uvedené na obale.
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

- Návod na použitie: 1. Príprava krémov (smotanových, jogurtových, tvarohových a pod.), náplní dezertov z ovocnej šťavy a vaječnej tlačienky zo želatíny. Do menšieho hrnca nalejeme 4 - 5 polievkových lyžíc vody, pridáme plátky želatíny a necháme asi 10 minút napučať. Za stáleho miešania zahrejeme (nevaríme) až do úplného rozpustenia želatíny. Okamžite pridáme dve polievkové lyžice krému / ovocnej šťavy / zmesi na tlačienku a metličkou alebo vareškou zamiešame. Vmiešame späť do krému / ovocnej šťavy / zmesi na tlačienku. Ďalej spracujeme podľa konkrétneho receptu. 2. Príprava rôsolov a aspikov Plátky želatíny zalejeme 0,5 l studenej vody alebo nálevu a necháme asi 10 min. napučať. Za stáleho miešania zahrejeme (nevaríme) až do úplného rozpustenia želatíny. Želatínu necháme mierne vychladnúť a ešte vlažnú ju použijeme podľa konkrétneho receptu. Tip: Na prípravu slaných pokrmov môžeme použiť nálev z 0,5 l vody, veľkej cibule, bobkového listu, celého nového korenia a čierneho korenia. Necháme prejsť varom. Dochutíme octom, soľou a cukrom a želatínu v náleve rozpustíme. Želatína v plátkoch - vystačí na 0,5 l tekutiny.

Zloženie

Jedlá bravčová želatína

Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 10 g