

KOMPLET Glanz Klar 20

ŻEL DO TORTÓW OWOCOWYCH I CIAST Z OWOCAMI.



Z dobrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Glanz Klar 20

CIASTA, TORTY OWOCOWE ORAZ OWOCE NA WYSOKI POŁYSK.

Najważniejsze zalety:

- Przezroczysty, bezbarwny.
- Odporny na zamrażanie i działanie kwasów.
- Proste przygotowanie i wygodne użytkowanie.

Żel Glanz Klar receptura podstawowa

KOMPLET Glanz Klar 20	20 g
cukier	250 g
woda (gorąca)	1.000 g
łącznie ilość	1.270 g

Wykonanie:

KOMPLET Glanz Klar 20 wymieszać z cukrem, a następnie dodać gorącą wodę (zamiast wody można dodać soku owocowego). Zagotować ok. 1 minutę. Gotową ciepłą masę wylać na tort lub nakładać pędzelkiem.

RADA MISTRZA
ROZROBIONY ŻEL MOŻE BYĆ
DOWOLNĄ ILOŚĆ RAZY PODGRZEWANY.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl