

Zmesi pekárske a cukrárske

ALIGEL

CHARAKTERISTIKA:

ALIGEL s príchuťou neutrálnou, vanilkovou, alebo karamelovou je kompletná zmes na prípravu točenej (soft cream) alebo vaničkovej zmrzliny bez varenia.

ALIGEL je tiež možné použiť na výrobu cukrárskych krémov. Požadovanú hustotu krému docielime znížením množstva pridávanej vody a vyšľahaním.

ZLOŽENIE:

Sušené plnotučné mlieko, sušená srvátka, cukor, zahusťovadlo, emulgátor, (aróma vanilková alebo karamelová), prírodné farbivo. Výrobok neobsahuje geneticky modifikované organizmy a konzervanty



DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

ZMRZLINA

Surovina	množstvo	MJ		€ / MJ	Vaša kalkulácia	
						cena
ALIGEL	2,50	kg	x		=	€
voda cca	5,00	kg	x		=	€
Celkom	7,50	kg			=	€

KRÉM

Surovina	množstvo	MJ		€ / MJ	Vaša kalkulácia	
						cena
ALIGEL	2,50	kg	x		=	€
voda cca	1,25	kg	x		=	€
Celkom	3,75	kg			=	€