

RUNDUMM

Claro, Geleeguss





Claro, den pulverisierten Geleeguss, gibt es in den Sorten Claro gelb, Claro rot und Claro neutral.



Anwendung herkömmlich

- **Claro (gelb, rot oder neutral)**, Geleeguss mit dem Zucker vermischen und in das kochende Wasser oder den Fruchtsaft einrühren und kurz aufwallen lassen.
- Der Geleeguss kann jetzt verarbeitet werden.

Die Anwendungsbereiche

- für Obstkuchen und -torten
- zum Abglänzen von Früchten auf Plundern, Sahnegebäck und Desserts sowie von Biskuitrouladen
- zur Herstellung von Weingelee und Gelee-Einlagen



Anwendung Sprühmaschine

- **Claro (gelb, rot oder neutral)**, Geleeguss mit dem Zucker vermischen und **kalt** mit dem Wasser oder dem Fruchtsaft verrühren.
- Den glattgerührten Geleeguss in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen.
- Die Betriebstemperatur des Gerätes auf 85 bis 90 °C einstellen.

Die Vorteile

- feifruhtiger Geschmack
- sehr gute Transparenz bringt Früchte optimal zur Geltung
- säurestabil
- frosterstabil und schnittfest
- sparsam in der Anwendung durch hohe Deckfähigkeit
- Zeitersparnis gegenüber pastösen Produkten durch problemlose Verarbeitung in der Sprühmaschine



- Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist der Geleeguss verarbeitungsfähig.
- Mit der Sprühpistole die Fruchtschnitten, -torten oder Plunder einsprühen.
- **Hinweis:** Optimale Geliertemperatur 90 °C für Sprühmaschinen. Verarbeitung in Sprühmaschinen ab 1,2 Atü.

Grundrezept: Claro, Geleeguss

Betriebsrezept

| | | |
|-------|--------|---------------------------------------|
| _____ | 100 g | Claro (gelb, rot oder neutral) |
| _____ | 400 g | Zucker |
| _____ | 1000 g | Wasser oder Fruchtsaft |

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317