

RUNDUM...

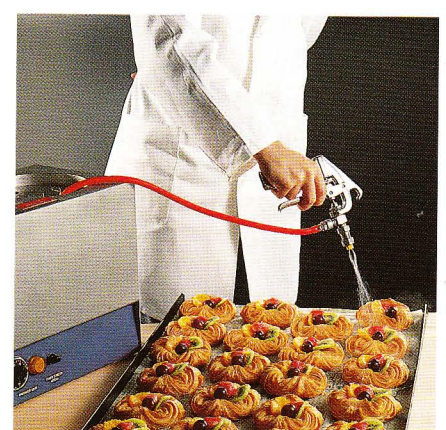
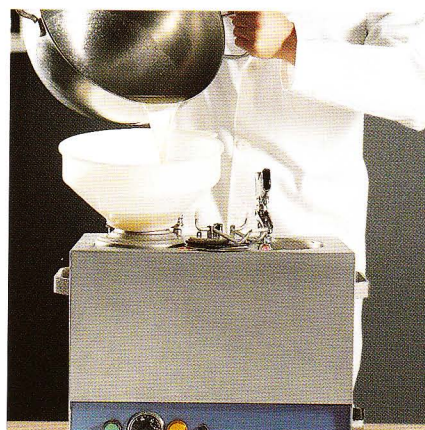
# Colorado, Geleeguß







**Colorado, Geleeguß, für den glänzenden Auftritt  
Ihrer Fruchtgebäcke!  
In den Sorten Colorado gelb, Colorado rot und Colorado neutral.**



**So einfach ist Colorado, Geleeguß, zu verarbeiten:**

- ◆ **Colorado gelb, rot** oder **neutral**, Geleeguß, mit Wasser verrühren und aufkochen.
- ◆ oder: **Colorado gelb, rot** oder **neutral**, Geleeguß, mit grober Rute glattrühren und nach und nach das Wasser untermischen, dann den glattgerührten Geleeguß in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen. Die Betriebstemperatur des Gerätes auf 85 bis 90 °C einstellen.
- ◆ Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist der Geleeguß verarbeitungsfähig. Mit der Sprühpistole die Fruchtschnitten, -torten oder Plunder einsprühen.

**Grundrezept**

**zum Gelieren und Abglänzen:**

1000 g **Colorado gelb, rot** oder **neutral**  
400 g bis 500 g Wasser

**Ideal**

- ◆ für Obstkuchen und -torten
- ◆ oder zum Abglänzen von Früchten auf Plundern, Sahnegebäcken und Desserts sowie Biskuitrouladen
- ◆ aber auch zur Herstellung von Weingeles und Gelee-Einlagen.

**Pluspunkte**

- ◆ **Colorado gelb** mit zarter Aprikosennote
- ◆ **Colorado rot** mit feinem Erdbeergeschmack
- ◆ **Colorado neutral** mit leichtem Fruchtgeschmack
- ◆ hohe Transparenz
- ◆ besonders froster stabil
- ◆ säure stabil
- ◆ schnittfest

MARTIN BRAUN

Backmittel und Essenzen KG

Postfach 91 13 21

30433 Hannover

**Fachliche Beratung:**

**Tel. (05 11) 41 07 380**

**Fax (05 11) 41 07 389**

**Bestellung:**

**Tel. (05 11) 41 07 333**

**Fax (05 11) 41 07 317**

Im Internet finden Sie das gesamte

BRAUN Produkt-Sortiment.

Internet: <http://www.martinbraun.de>

E-Mailbox: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)