

JELLO TOTAL

Kompletná zmes pre odpaľovanú hmotu



Zeelandia



JELLO TOTAL

Kompletná zmes pre výrobu odpaľovanej hmoty najbližšej ku klasike

- získate tak jednoducho **výborné venčeky, veterníky, odpaľovaný plát, éclairs a profiterols.**
- zmes už obsahuje vajcia a pripravuje sa **s horúcou vodou** (bez potreby varenia)
- výrobky (korpusy venčekov a veterníkov) majú **pekný objem**, dobre **vykreslenú štruktúru** a správnu chuť a textúru vo vnútri korpusu.



Základná receptúra:

1 000g Jello Total
1 500g voda 50 – 60 °C

Jello Total zmiešame s vodou zohriatou na 60 °C a šľaháme 3 minúty na pomalejši rýchlosti a 7 minút rýchlo. Necháme odstáť 15 minút. Cesto striekame cez cukrárske vrecko na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 230 °C cca 22 minút a následne znížime teplotu na 200 °C a dopekáme ešte 10 minút.

Balenie: 15 kg vrece.

Minimálna trvanlivosť: 12 mesiacov od dátumu výroby.

Odporúčame skladovať na suchom a chladnom mieste, bez priameho slnečného žiarenia v dobre uzatvorenom obale.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**