



Elastic

Mischung aus Johannisbrotmehl und Carrageen

750 g
58050036

6 u



Dosis:
25-50 g/kg



Eigenschaften: Hochelastisches Geliermittel

Zubereitung: Das Pulver mit den festen Zutaten auf die Flüssigkeit geben und erhitzen.

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten jeder Art.

Anmerkungen: Gefrierbeständig.

Erzeugnisse: elastische Gelatinen



Rosen-Schleier

- » 400 g Wasser
- » 100 g Läuterzucker (1zu1)
- » 25 g Rosen-Paste
- » 25 g Elastic

Zutaten mischen und kurz aufkochen lassen.

Auf einer ebenen Fläche dünn ausziehen (0,2 mm).

Erkalten lassen und die gelierte Masse in die gewünschte Form schneiden.

Gelatineblatt aus Modena-Essig

- » 300 g Wasser
- » 100 g Läuterzucker (1zu1)
- » 100 g Balsamicessig Modena
- » 25 g Elastic

Zutaten mischen und zum Kochen bringen.

Auf einer ebenen Fläche dünn ausziehen (0,2 mm).

Erkalten lassen und die gelierte Masse in die gewünschte Form schneiden.



Sosa