



ŻELFIX HELIOS to środek do zagęszczania, powiązania i żelowania owoców i soków owocowych.

Nadaje się również do przyrządzania mas i miąższów owocowych, którymi wypełniamy i dekorujemy ciasta.

Powstałe masy owocowe są gotowe do użycia na zimno, do zapiekania oraz mrożenia. Masy owocowe z użyciem komponentu ŻELFIX HELIOS są termostabilne. Produkt nie zawiera żadnych konserwantów.

ŻELFIX HELIOS

koncentrat do zagęszczania, powiązania
mas i miąższów owocowych



ŻELFIX HELIOS



receptura

ŻELFIX HELIOS 100 g
CUKIER 200 g
KOMPOT LUB SOK 1000 g

metoda

ŻELFIX HELIOS wymieszać z cukrem. Mieszając dolewać sok lub kompot. Dokładnie wymieszać. Odstawić na 15 minut w celu zgęstnienia. Użyć na zimno lub do zapieku.

