

Směsi pekařské a cukrářské

ALIGEL

CHARAKTERISTIKA:

ALIGEL s příchutí neutrální, vanilkovou, nebo karamelovou je kompletní směs na přípravu točené (soft cream) nebo vaničkové zmrzliny bez vaření. ALIGEL je též možno použít k výrobě cukrářských krémů. Požadovanou hustotu krému docílíme snížením množství přidávané vody a vyšleháním.

SLOŽENÍ:

Sušené plnotučné mléko, sušená syrovátka, cukr, zahušňovadlo, emulgátor, (aroma vanilkové nebo karamelové), přírodní barvivo. Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy a konzervanty.



DOPORUČENÉ RECEPTURY:

ZMRZLINA

Surovina	množství	MJ		Kč / MJ	Vaše kalkulace	
						cena
ALIGEL	2,50	kg	x		=	Kč
voda cca	5,00	kg	x		=	Kč
Celkem	7,50	kg			=	Kč

KRÉM

Surovina	množství	MJ		Kč / MJ	Vaše kalkulace	
						cena
ALIGEL	2,50	kg	x		=	Kč
voda cca	1,25	kg	x		=	Kč
Celkem	3,75	kg			=	Kč