

INSTANT JELLY - Gelatina da decorazione - base acqua

Acqua	1.000 g
Zucchero	300 g
INSTANT JELLY	100 g
PASTARANCIO	15 g
Colorante Rosso	2 g
Totale	1.417 g

Lavorazione:

Portare ad ebollizione l'acqua, nel frattempo mescolare zucchero e INSTANT JELLY e aggiungerlo al liquido, mescolandolo assieme a tutti gli altri ingredienti. Portare nuovamente ad ebollizione. Versare in telaio foderato con pellicola all'altezza di 3 cm. Lasciare rapprendere in frigorifero (30 minuti circa) porzionare.

Pasta aromatizzante e colorante (idrosolubile) possono essere sostituiti a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com