



# GELEA COLD

Til fremstilling/formgivning af timbaler/gratinkost

## Varenummer og salgsenhed:

3804330 - spand à 1,5 kg Gelea Cold

## Ingredienser:

Maltodextrin, geleringsmidler: methylcellulose & carrageenan, stabilisatorer: xanthangummi & guar gummi, geleringsmiddel: agar, surhedsregulerende middel: calciumlactat

## Anvendelse:

Til fremstilling og formgivning af gelékost

## Brugsanvisning:

### VEJLEDENDE DOSERING:

	Råvare	Væske (vand, boullion, fond, etc.)	Gelea Cold
Kød/fisk – tilberedt (pølse, gullasch, fisk etc.)	700 g	300 g	40 g
Grøntsager – tilberedte/frosne	750 g	250 g	30-35 g

### FREMANGSMÅDE vha. blender og opvarmning i gryde

1. Blend råvare og væske til en fuldstændig ensartet masse.
2. Tilsæt den afmålte mængde Gelea Cold.
3. Blend yderligere i to min.
4. Hæld i formen.
5. SKAL sættes på frost til produktet når en kerntemperatur på -18°C
6. Herefter kan produktet tages ud af formene, og maden anrettes på tallerken eller i bakke.

### FREMANGSMÅDE MED ROBOT COUPE

1. Purér kødet eller grøntsagerne sammen med væsken, indtil det bliver en fin puré.
2. Tilsæt de 4% Gelea Cold (beregnet ud fra den totale masse), og rør det ensartet i puréen.
3. Hæld puréen i de respektive forme, som SKAL sættes på frost, til de når en kerntemperatur på -18°C.
4. Herefter kan produktet tages ud af formene, og maden anrettes på tallerken eller i bakke.

### OPVARMNING

Maden varmes fra halvfrossen tilstand i dampovn med 100% damp, ca. 25-30 minutter (kan variere afhængig af udstyr) ved 120°C, til der opnås en kerntemperatur på minimum 75°C.

**Når maden varmes op, er det vigtigt, at den er tildækket med feks. varmestabil husholdningsfilm, så der ikke dannes stegeskorpe. Maden kan også varmes op i mikrobølgeovn, men her er opvarmningstiden afhængig af den enkelte mikrobølgeovn, og man må prøve sig frem.**

**Det er vigtigt at temperaturen ikke overstiger 80°C, da maden så ikke længere kan holde formen!**

### Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1179 KJ / 282 kcal
Fedt	0,0
-heraf mættede fedtsyrer	0,0
Kulhydrater	49,3
-heraf sukkerarter	3,4
Fibre	41,1
Protein	0,6
Salt	0,4

Opbevaring: Tørt og i tætsluttende emballage, ikke over 35°C

Nov. 2018

