



# GELEA HOT

Til fremstilling/formgivning af timbaler/gratinkost

Varenummer og salgsenhed:

3805340 – spand à 2 kg Gelea Hot

Ingredienser:

Maltodextrin, geleringsmiddel: agar, fortykningsmiddel: xanthangummi

Anvendelse:

Til fremstilling og formgivning af gelékost i blender/gryde eller i Robot Coupe(Robot Cook m/varmefunktion)

Brugsanvisning:

## VEJLEDENDE DOSERING

	Råvare	Væske	Gelea Hot
Kød/fisk/fjerkræ – tilberedt/fersk	500 g	500 g	4 %
Grøntsager/frugt – tilberedte/frosne/friske	700 g	300 g	4 %

## FREMANGSMÅDE vha. blender og gryde

1. Blend råvare og væske til en fuldstændig ensartet masse.
2. Hæld massen i en gryde og opvarm til kogepunktet
3. Tilsæt den afmålte mængde Gelea Hot og blend yderligere i to min.
4. Varm massen op til kogepunktet og hæld i formen.
5. Massen er nu klar til at blive fyldt i forme vha. sprøjtepose, og derefter stilles de fyldte forme på køl.
6. De tages ud og kan tidligst vendes ud, når der er opnået en kærnetemperatur på ca. 23°C.
7. Maden kan derefter anrettes på tallerken eller i bakke. **Ikke fryseegnet.**

## FREMANGSMÅDE MED ROBOT COUPE

1. Råvaren og væsken blendes på max styrke i 5 minutter ved 85 °C. Hvis der bruges frosne råvarer blendes da 7-8 minutter ved 85 °C.
2. Tilsæt 4% Gelea Hot (4 g Gelea Hot/100 g produkt). Blend på max styrke 1 minut (husk at skrabe kanterne indimellem).
3. Kog derefter massen til 95-100 °C, med 600 omdrejninger. Massen er nu klar til at blive fyldt i forme vha. sprøjtepose, og derefter stilles de fyldte forme på køl.
4. De tages ud og kan tidligst vendes ud, når der er opnået en kærnetemperatur på ca. 23°C.
5. Maden kan derefter anrettes på tallerken eller i bakke. **Ikke fryseegnet.**

## OPVARMNING

Maden varmes, i optøet tilstand, i dampovn med 100% damp, 12-15 minutter ved 100°C, til der opnås en kærnetemperatur på minimum 75°C. (kan variere afhængig af udstyr)

**Når maden varmes op, er det vigtigt, at den er tildækket med feks. husholdningsfilm, så der ikke dannes stegeskorpe.**

**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

Okt. 2018

