



GELEA COLD

Til fremstilling/formgivning af gelékost

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:

Basisopskrift på kød

700 g kød / pølse / gullash / fisk, etc. (panerede produkter kan kun bruges i begrænset omfang)
300 g væske (boullion, fond, sauce, etc.)
40 g Gelea Cold

Basisopskrift på grøntsager

750 g grøntsager (frosne, rå, blancherede eller kogte)
250 g væske (boullion, fond, sauce, etc.)
40 g Gelea Cold

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

Opvarmning

Maden varmes, i halv frosset tilstand, i dampovn med 100% damp, 15-20 minutter ved 100°C, til der opnås en kernetemperatur på minimum 75°C (kan variere afhængig af udstyr)

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

OBS! 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

September 2017