

ATTYLET GELEA COLD



VAREBESKRIVELSE

Til fremstilling/formgivning af kost med modificeret konsistens (timbaler)

VARENUMRE/SALGSENHEDER

3804330 - spand à 1,5 kg Gelea Cold

INGREDIENSER

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

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

Energi	1179 kJ/282 Kcal
Fedt	0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrater	49 g
-heraf sukkerarter	3,4 g
Kostfiber	41 g
Protein	1 g
Salt	0,40 g

ANVENDELSE

- Modifierer allerede tilberedt mad, dvs. dine rester af kød, så som gullasch, pølse, schnitzler, fisk, bøf, steg, grøntsager, ris, pasta samt boller, småkager og lign.
- Inspirerende opskrifter kan ses på <https://toft-care.dk/opskriftfolder/>

VEJLEDENDE DOSERING

	Råvare	Væske (vand, bouillon, fond, etc.)	Attylet 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 med blender eller feks. Robot Coupe

1. Purér kødet eller grøntsagerne sammen med væsken, indtil det bliver en fin puré.
2. Tilsæt den afmålte mængde – se skema.
3. Ved brug af Robot Coupe beregn 4% Gelea Cold af den samlede masse og rør det ensartet i puréen.
4. Hæld puréen i de respektive forme, som SKAL sættes på frost, til de når en kernetemperatur på $\div 18^{\circ}\text{C}$.
5. 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 kernetemperatur 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.

Temperaturen bør ikke overstige 80°C , da maden så ikke længere kan holde formen.

OPBEVARING

Tørt og i tætsluttende emballage (ikke over 35°C)

HOLDBARHED

18 mdr. fra produktionsdato

Januar 2020



Intertek