

KOMPLET Fruchtglanz

Der fruchtig und klare Geleeguss in Pulverform

KOMPLET Fruchtglanz ist hervorragend geeignet zum Gelieren und Abglänzen von Obsttorten, -desserts, Kuchen und zur Herstellung von Weingelee und Gelee-Einlagen.

KOMPLET Fruchtglanz bietet Ihnen eine schnelle und sichere Verarbeitung und bleibt bei den säurehaltigsten Früchten stets in Form.

Mit seinem klar-glänzenden Aussehen ist **KOMPLET Fruchtglanz** nicht nur optisch ein Genuss, sondern rundet Ihr Gebäck zusätzlich mit einer zart fruchtigen Note ab.

Für **KOMPLET Fruchtglanz** ist die gute Schnittfähigkeit und die lang anhaltende Stabilität eine Selbstverständlichkeit.

Auch über Ihre Sprühmaschine können Sie **KOMPLET Fruchtglanz** einsetzen.

Der Guss kann erneut erwärmt werden. Es kann ein Teil der angegebenen Wassermenge durch Fruchtsaft ersetzt werden.

KOMPLET Fruchtglanz rot

KOMPLET Fruchtglanz ist in praktischer Pulverform in einem wiederverschließbaren Eimer zu 5 kg in den Varianten

KOMPLET Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz rot

erhältlich.

Grundrezeptur	Als Geleeguss:	Zum Abglänzen:
KOMPLET Fruchtglanz	100 g	120 g
Zucker	400 g	480 g
Wasser	1.000 g	1.000 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz mit Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

KOMPLET Fruchtglanz gelb

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99