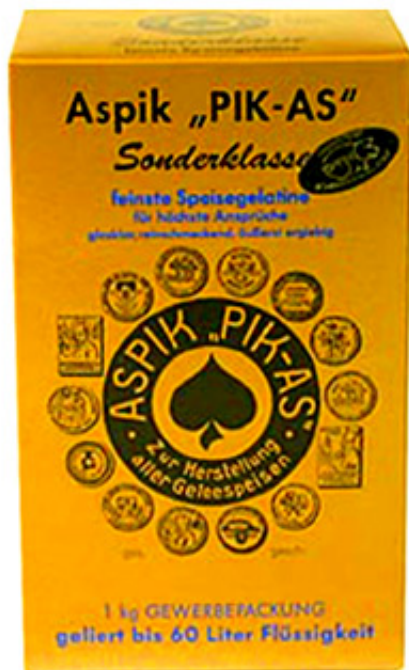


Aspik, Želatina – prášek mimořádné jakosti, z vepřové kůže 300 Bloom 1kg



Prášek k výrobě všech masných aspiků, rybí želé, cukrářské výrobky.

~~1503,00 Kč~~ 1503,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1503,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Aspik prášek k výrobě všech masných aspiků, kotlet v rosolu (sulc), vepřového masa v rosolu, nakládaného hovězího masa, želatinových konzerv, šunky, na konzervované potraviny atd.

Stejně tak pro všechny rybí aspiky, úhoře, kraby a sledě v aspiku. **Také vhodné na:** želé cukrovinky, ovocné koláče s želé polevou, krémy a pudinky všeho druhu, vinné želé, ovocné želé z ovocných šťáv, ovoce v želé pro šlehačkové krémy a pro zahuštění zmrzliny a šlehačky, lze díky aspiku v prášku (želé) urychlení ztuhnutí lze umístěním do studené, nebo ledové vody.

"**ASPIK**" se v horké vodní lázni zase rozpustí. Pro vyklopení z kovových forem krátce ponořit do teplé vody. 1 kg prášku stačí na až 60 litrů tekutiny. Vepřová jedlá želatina.

Bloom: 300. Jedná se o jednoduchý ukazatel síly gelu. Hodnota vyjadřuje želírující sílu želatiny. Čím je její číslo vyšší, tím je výsledný produkt pevnější.

Složení: Potravinové želé prášek vyrobené z vepřového masa 300 Bloom.

Návod k použití na 1 litr tekutiny: 1. Vezměte 12-50 g aspikového prášku (v závislosti na požadované pevnosti želé). V létě je potřeba použít více želatiny než v zimě. 2. Míchejte v malém množství tekutiny a nechte odpočinout po dobu 5 až 10 minut. 3. Poté nalijte asi 1 litr horké kapaliny a promíchejte. K rychlejší gelovatění dochází, pokud se k rozpuštění použije pouze 1/2 litru horké kapaliny a poté se přidá zbývající 1/2 litru studené kapaliny. 4. Pozor! Některá sůl a ocet může způsobit zakalení aspiku, zázvor zabraňuje gelovatění. Je potřeba vyzkoušet!

Skladujte v suchu.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědní podnikatelé: ASPIK "PIK AS" Max Linnmann, Postfach 14 04 15, 40074 Düsseldorf, Deutschland.

Aspikový prášek je vhodný pro výrobu všech masových aspiků, aspikových řízků, vepřového kolena v želé, uzeného hovězího masa, želé zavařenin, vařené šunky, konzerv atd. Totéž platí pro všechny rybí želé, úhoře, kraby a sledě v želé. Želé dezerty, ovocné dortové želé polevy, pudinky, všechny druhy krémových jídel, vinné želé, ovocné želé ze šťáv, ovoce v želé do šlehačky a na vázání zmrzliny
