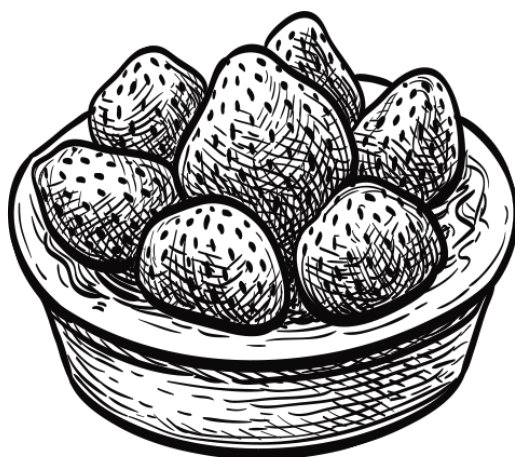




# JAK UŻYĆ KONCENTRATU ŻELU DEKORACYJNEGO CRISTALLI





## ZALETY

Żel dekoracyjny Cristalli, nazywany również glazurą na gorąco, po podgrzaniu i nałożeniu na produkt tworzy na wierzchu ładną, mocną galaretkę. Dzięki temu ciastko lub ciasto apetycznie się błyszczą.

Cristalli sprawi, że twoje produkty będą nie tylko smaczne, ale i atrakcyjne wizualnie. W końcu nie od dziś wiadomo, że klient kupuje oczami.

Oprócz funkcji dekoracyjnej, żel chroni też wypieki. Zabezpiecza ciasto oraz świeże owoce przed wysychaniem oraz zagrożeniami mikrobiologicznymi.

## SPOSÓB UŻYCIA

- Odmierz 1 kg koncentratu żelu dekoracyjnego i dodaj 0,6 kg wody
- Podgrzewaj żel ciągle mieszając, do temperatury około 90°C
- Nałóż żel na produkty

**Uwaga:** Do 1 kg koncentratu żelu dekoracyjnego należy dodać 0,6 kg wody. Proporcje te są wyjściowe. Można eksperymentować ze zmniejszeniem lub zwiększeniem ilości dodanej wody w celu uzyskania grubszej lub cieńszej warstwy według potrzeb.



Zobacz jak użyć żelu dekoracyjnego nieskoncentrowanego na naszym kanale **YouTube**.

NOTA O PRAWACH AUTORSKICH  
Zastrzeżenie praw autorskich

Właściciel praw autorskich: Kandy Dariusz Socik. Wszelkie treści zamieszczone w tym artykule podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 roku poz. 1191). Bez zgody autora zabronione jest m.in. powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych.