



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕКОРАТИВНЫЙ ГЕЛЬ





КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕКОРАТИВНЫЙ ГЕЛЬ

Декоративный гель Cristalli после нагревания и нанесения на поверхность кондитерского изделия образует красивое, твердое желе. Благодаря этому пирожное или пирог становятся аппетитно блестящими.

Cristalli сделает ваши изделия не только вкусными, но и визуально привлекательными. В конце концов, не с сегодняшнего дня известно, что клиент покупает глазами.

Гель выполняет не только декоративную функцию, но и защищает кондитерские изделия. Защищает тесто и свежие фрукты от высыхания и микробиологической опасности.

МЕТОД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отмерьте необходимое количество декоративного геля
- Нагрейте гель, постоянно помешивая, до температуры около 90°C
- Нанесите гель на изделия

Примечания: Гель следует нагреть до температуры 85-95°C. Чем выше температура, тем дольше время остывания и, следовательно, застывания.



Посмотрите, как использовать декоративный гель на нашем канале **YouTube**.