



# КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

## КОНЦЕНТРАТ ДЕКОРАТИВНОГО ГЕЛЯ





## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНЦЕНТРАТ ДЕКОРАТИВНОГО ГЕЛЯ

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 1 кг концентрата декоративного геля и добавьте 0,6 кг воды
- Нагрейте гель, постоянно помешивая, до температуры около 90°C
- Нанесите гель на изделия

**Примечания:** К 1 кг концентрата декоративного геля следует добавить 0,6 кг воды. Эти пропорции являются исходными. Можно поэкспериментировать с уменьшением или увеличением количества добавленной воды для получения более толстого или тонкого слоя по мере необходимости.



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