

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38370

Halbfabrikate Konditorei

Glanzglasur Erdbeer

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

250 g Wasser

50 g Zitronensaft

460 g Glukosesirup

52 g Gelatine Pulver

250 g Wasser, kalt

550 g Couverture weiss

1'250 g Diamond Glaze Red

Pistor-Nr. 18076

2'862 g Total Rohmaterialien		Einlage	2862 g
- 40 g 1,4 % Back- und Gärverlust (%)		Stückzahl	1.0
2'822 g Total Rezeptgewicht		Stückfertiggewicht	2822 g

Herstellung: Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Wasser, Glukosesirup und Zitronensaft aufkochen. Weisse Couverture und gequollene Gelatine begeben und auflösen lassen. Diamond Glaze Red begeben und homogenisieren. Glasur mind. 1 Tag vor der Verarbeitung herstellen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Lagerung: Bis zu 4 Wochen im Kühlschrank. Bei längerer Lagerung Glasur im TK lagern.

Verarbeitung: Glasur im Wärmeschrank (abgedeckt, Austrocknungsgefahr) oder in der Mikrowellen auflösen (ca. 30°C) und evtl. nochmals homogenisieren. Sollte die Glasur zu dünnflüssig sein kann etwas feste Glasur beigegeben werden und nochmals gemixt werden.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37383

Halbfabrikate Konditorei



Glanzglasur

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

100 g Wasser

20 g Zitronensaft

184 g Glukosesirup

20 g Gelatine Pulver

100 g Wasser, kalt

220 g Couverture weiss

500 g Diamond Glaze Neutral

Pistor-Nr. 18075

11'448 g Total Rohmaterialien	Einlage	2862 g
- 160 g 1,4 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	4.0
11'288 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	2822 g

Herstellung: Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Wasser, Glukosesirup und Zitronensaft aufkochen. Weisse Couverture und gequollene Gelatine begeben und auflösen lassen. Diamond Glaze begeben und homogenisieren. Glasur mind. 1 Tag vor der Verarbeitung herstellen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Weisse Glasur: Glasur Titandioxid oder Flower Power weiss (Pistor-Nr. 18485) begeben (Menge variabel, je nach Intensität der gewünschten Farbe).

Farben: Die Glasur kann auch mit gewünschten flüssigen oder pulverförmigen Lebensmittelfarben eingefärbt werden.

Lagerung: Bis zu 4 Wochen im Kühlschrank. Bei längerer Lagerung Glasur im TK lagern.

Verarbeitung: Glasur im Wärmeschrank (abgedeckt, Austrocknungsgefahr) oder in der Mikrowellen auflösen (ca. 30°C) und evtl. nochmals homogenisieren. Sollte die Glasur zu dünnflüssig sein kann etwas feste Glasur beigegeben werden und nochmals gemixt werden.