

ЖЕЛЕ

На кубики в сахаре: в 1000 г желе добавить раствор: 10 г воды и 10 г лимонной кислоты.

Желе подогреваем на плитке или в микроволновой печи, до температуры 80-90°C, а затем в горячее желе добавить растворенную в воде кислоту. Все тщательно перемешать и вылить на противень. Когда желе затвердеет, выложить его на стол, посыпанный сахаром, затем посыпая сахаром сверху. Нарезать кубиками и нанести на остальные бока сахар. Готовое желе, оставить на какое-то время, для высыхания.

Для прослойки пирожных: до 1000 г желе добавить раствор:

8 г воды и 8 г лимонной кислоты. Желе подогреть на плитке или в микроволновой печи, до температуры 80-90°C, а затем в горячее желе добавить растворенную в воде лимонную кислоту. Все тщательно смешиваем.

Желе со вкусом
**ЧЕРНОЙ
СМОРОДИНЫ,**
ведро 12 кг



Желе с
АБРИКОСОВЫМ
вкусом,
ведро 12 кг



Желе с
КЛУБНИЧНЫМ
вкусом
ведро 12 кг



Желе с
МЯТНЫМ
вкусом
ведро 12 кг



Желе с
АПЕЛЬСИНОВЫМ
вкусом
ведро 12 кг



Желе с
МАЛИНОВЫМ
вкусом
ведро 12 кг



Желе с
ВИШНЁВЫМ
вкусом
ведро 12 кг



Начинки - АКЦИЯ!!!

Начинка
ВИШНЯ В ЖЕЛЕ
ведро 12 кг



Начинка
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ
ведро 12 кг



Начинка
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
ведро 12 кг



Начинка
СЛИВОВАЯ
ведро 12 кг



Начинка
ФИНИКОВАЯ
ведро 12 кг



Начинка
АБРИКОСОВАЯ
ведро 12 кг



Концентрат смеси
для приготовления
ТВОРОЖНОЙ начинки
мешок 5 кг



Начинка
**ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ
ДОЛЬКАМИ**
ведро 11 кг



Начинка
**ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ
КУБИКАМИ**
ведро 11 кг

