



Detail produktu

Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1 želírovací přípravek, 25 g

S Gelfixem Extra 2:1 spotřebujete pouze polovinu cukru. Tato želírovací směs zachovává přirozenou chuť ovoce a současně **odpovídá moderním požadavkům na zdravou výživu.** Jeden sáček vystačí až na 1 kg ovoce a 0,5 kg cukru a vaří se pouze 6 minut. Tento výrobek doporučujeme používat při přípravě džemů se středně sladkým nebo středně zralým ovocem. S Gelfixem Extra 2:1 bude Váš hotový džem obsahovat 66 % ovoce!

Příprava a použití:

1. Očištěné a vypeckované ovoce nakrájíme na velmi malé kousky nebo rozelemele.
2. Odvážíme 1000 g ovoce a dáme do většího hrnce. Obsah balíčku Gelfix Extra smícháme se dvěma lžícemi cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Gelfix Extra přidáváme vždy před cukrem!
3. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání a probublávání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic.
4. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem a otočíme dnem vzhůru asi na 5 minut.

Tip:

Zkouška želírovací schopnosti: 1-2 kávové lžičky horkého hotového džemu kápeme na talířek. Pokud je džem i po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 lžičky Kyseliny citrónové Dr. Oetker.

Složení:

Dextróza, Želírující látka (pektin), Regulátor kyselosti (kyselina citrónová), Konzervant (kyselina sorbová), Palmový olej.

Alergeny:

pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody.

EAN: 8595072600408

Obj. číslo: 934983

Výrobce: Dr. Oetker

Značka: Dr. Oetker

Url produktu: <https://www.bal.cz/dr-oetker-gelfix-extra-2-1-zelirovaci-pripravek-25-g>