



Detail produktu

Dr. Oetker Gelfix Super 3:1 želírovací přípravek, 25 g

Dr. Oetker Gelfix Super 3:1 želírující přípravek **pro zachování velmi výrazné ovocné chuti při použití minimálního množství cukru**. Gelfix 3:1 je vhodný pro všechny, kteří chtějí šetřit kalorie a kteří si rádi vychutnají maximální chuť ovoce. Je též **vhodný pro diabetiky**, neboť normální cukr je možné nahradit umělými sladidly. Jeden sáček vystačí na 1 000 g ovoce a 350 g cukru a vaří se pouze 6 minut. Tento výrobek doporučujeme používat při přípravě džemů s velmi sladkým nebo velmi zralým ovocem. S Gelfixem Super 3:1 bude Váš hotový džem obsahovat až 73% ovoce!

Příprava:

1. Očištěné a vypeckované ovoce nakrájíme na velmi malé kousky nebo rozemeleme.
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: 8595072607070

Obj. číslo: 934984

Výrobce: Dr. Oetker

Značka: Dr. Oetker

Url produktu: <https://www.bal.cz/dr-oetker-gelfix-super-3-1-zelirovaci-pripravek-25-g>