

102234 - BLATTGELATINE 1KG OET

Hersteller

Dr. Oetker GmbH
Ringmauergasse 9/1, 9500 Villach
Ursprungsland

DEUTSCHLAND

Allergen Art allgemein

Beinhaltet: Schwefeldioxid und Sulphite

pro Stk

Brennwert/Energie zubereitet

Brennwert/Energie(KJ)

ca. 1444 Kj

Brennwert/Energie(Kcal)

ca. 336 Kcal

g

Nährwertkennzeichnung zubereitet

Fett

< .6 g

Fett davon gesättigte Fettsäure

< .3 g

Eiweiß

ca. 81 g

Salz

< 1 g

g

Zutatenliste allgemein

Speisegelatine 100%.

Zubereitung

Anwendung: Benötigte Anzahl von Blattgelatine etwa 5-7 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und leicht ausdrücken. In heißen Massen die ausgedrückte Gelatine direkt einrühren. Dabei löst sich die Gelatine sofort auf. Bei kalten Massen (z.B. Schlagobers) die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf erhitzen (nicht aufkochen) und auflösen. Zuerst einen kleinen Teil der Masse in die gelöste Gelatine einrühren, niemals umgekehrt. Diesen dann der Gesamtmenge unterrühren und für mind. 2 ? 3 Stunden kalt stellen. Hinweis: Gelatine-Speisen gelingen nicht mit frischen Kiwis, Ananas, Papayas und eigen. (Früchte blanchieren oder aus der Dose verwenden.)

Hinweise

Datenstand: 16.12.2014, Irrtum und Fehler vorbehalten