



Delfia Effekt

*Gazdaságosan
elkészíthető, meleg
felhasználású, por
alajú natúr zselé*



Delfia Effekt

Cikkszám: 7122067

- Adagolás:
1 liter víz + 40 g Delfia Effekt +
200 g cukor
- Felhasználása gyors, egyszerű
és gazdaságos
- Az elkészített zselé igény szerint
színezhető, ízesíthető
és fagyasztható
- A süteményen a zseléréteg
áttetsző, gyorsan megköt és
jól szeletelhető

Logisztikai információk

- Kiszerezés:
6x1 kg/karton
- Raklap adatok:
54 karton/raklap, 324 kg/raklap
- Minőségmegőrzési idő:
546 nap
- Tárolás:
15-25°C, száraz helyen

Amerikai karamellás sajtorta

- Recept 80 szelet 90g-os termékhez

Tészta alap receptje

Sült morzsolt linzertészta	1 080 g
Pörkölt darált mandula	610 g
Meister Venus sütőmargarin	505 g
Barnacukor	305 g
ÖSSZESEN	2 500 g

Süthető sajtkrém receptje

Natúr krémsajt	880 g
Tejföl	440 g
Egész tojás	330 g
Kristálycukor	285 g
Kukoricakeményítő	65 g
ÖSSZESEN	2 000 g

Fedőzselé receptje

Víz	805 g
Kristálycukor	160 g
Delfia Effekt (zselatinpor)	35 g
ÖSSZESEN	1 000 g
Bake-In Toffee Multikrém	1 000 g
Friss eper	1 000 g
MINDÖSSZESEN	7 500 g

Termékkészítés:

A tésztaösszetevőket összegyűrjük, majd 10 db, sütőpapírral bélelt 10 szeletes tortakarika aljába egyenletesen belenyomkodjuk. A krémsajtot elkeverjük a tejjel, majd egyesével hozzákeverjük a tojásokat és végül a cukorral elkevert keményítőt. A sajtkrémre körkörösén 100-100 g toffee krémet nyomunk, majd 160°C-on 50 percig sütjük. A kihűlt tortákat felrakjuk szeletelt eperrel. A zseléhez a vizet felforraljuk, belekeverjük a cukorral elkevert zselatinport, és piros ételfestékkel megszínezzük. Az epret lekenjük a zselével.



CSM Magyarország Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: (+36/1) 421-2000

Fax: (+36/1) 421-2004

e-mail: info.magyarorszag@csmglobal.com