

# STABILIZATORY

## ŻELATYNOWE DO ŚMIETANY

Stabilizatory żelatynowe to wysokiej jakości produkty, nadające śmietanie smak i stabilności. Idealnie łączą się z kremami śmietanowymi SUPER ELITA i SUPER ELITA bez cukru. Gotowe kremy śmietanowe są smaczne, bardziej wydajne i można je poddawać procesowi mrożenia. Szeroka gama smaków pozwala na przygotowanie różnorodnych deserów ciast i tortów.



*Smak i Tradycja*

# STABILIZATORY

ŻELATYNOWE DO ŚMIETANY



## STABILIZATORY ŻELATYNOWE

(do śmietany)

BANANOWY  
BRZOSKWINIA-MARAKUJA  
CYTRYNOWY PREMIUM  
CZARNA PORZECZKA  
GRUSZKOWY  
JOGURTOWY  
MALINOWY  
NEUTRALNY  
NEUTRALNY bez cukru  
POMARAŃCZOWY  
TRUSKAWKOWY  
TRUSKAWKOWY STANDARD  
WIŚNIOWY  
o smaku AJERKONIAK  
o smaku CAPPUCINO  
o smaku CYTRYNOWYM  
o smaku CZEKOLADOWYM  
o smaku TIRAMISU  
o smaku TOFFI

### RECEPTURA PODSTAWOWA

STABILIZATOR	200 g
Woda (temp. 20-25°C)	250 g
Śmietana 30%	1000 g

### RECEPTURA Z SUPER ELITĄ

STABILIZATOR	200 g
Woda (temp. 20-25°C)	300 g
SUPER ELITA	1000 g

### Sposób przygotowania:

Stabilizator wymieszać z wodą, a następnie dodać do ubitej śmietany i delikatnie wymieszać.

### Sposób przygotowania:

Stabilizator wymieszać z wodą, a następnie dodać do ubitego kremu śmietanowego SUPER ELITA i delikatnie wymieszać.

## STABILIZATOR ŻELATYNOWY

(do śmietany)

o smaku SERNIKOWYM

### RECEPTURA PODSTAWOWA

STABILIZATOR	500 g
Woda (temp. 20-25°C)	1000 g
Śmietana 30%	1000 g

### RECEPTURA Z SUPER ELITĄ

STABILIZATOR	500 g
Woda (temp. 20-25°C)	1100 g
SUPER ELITA	1000 g

### Sposób przygotowania:

Stabilizator wymieszać z wodą, a następnie dodać do ubitej śmietany i delikatnie wymieszać.

### Sposób przygotowania:

Stabilizator wymieszać z wodą, a następnie dodać do ubitego kremu śmietanowego SUPER ELITA i delikatnie wymieszać.

Producent dodatków dla piekarnictwa i cukiernictwa

ET Sp. z o.o. ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice, tel./fax +48 32 231 20 87-88, www.ecotrade.pl, e-mail ecotrade@ecotrade.pl

 www.facebook.com/Ecotrade.gliwice

