



KageButikken

Haderner



Kontor: Flinteren 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Claro Gelepulver

Claro er en klar neutral gelé, der anvendes til gelébilleder, hvor man udfylder med forskellige gelefarver i en tegning. Den kan pensles på frugt, som skal have lidt glans og ikke skal oxydere og blive brune, så som bananer, æbler mv.

Den kan blandes i frugtsaft og gives et opkog og man kan lave geleer på kager, hvor man bl.a. støber frugt i fx de klassiske jordbærkager. Claro er meget klar og resultatet med en indfarvning er derfor rigtig god. Du kan også tilsætte lidt aroma, hvis du ønsker en let smag i geleen.

HUSK den skal koge for at have en virkning.

Ingredi.: Dextrose, veg.husblas (carragen+pektin), syrerregulator E331, E330, fortykker E414, E410.

Brugsvejledning

25g CLARO blandes med
100g florsukker som hældes i
250g kogende frugtsaft eller vand.

Giv geleen et opkog, rør den ganske kort op, så den bliver ”glat” og træk den fra varmen og lad den afkøle.

Hvis du ønsker en farve i geleen, så røres pastafarve i, når geleen endnu er varm. Anvendes lun.

Kan også anvendes i glasur for at forlænge tørretiden. Anvend det især når du laver en glasurkant på kagen, hvor der skal fx. små perler i eller når du laver run out og brush embroidery teknik.

OBS: Resterne kan genbruges ved bare at give det et kort opkog.