



DAG VAN DE LEERKRACHT

Afwerken van banketproducten

14 dec 2015



*connecting the
world of baking*

unifo

Afwerken van banketproducten:

Portfolio CSM

Verschillen tussen producten

Standaard applicaties

Creatief gebruik



Portfolio CSM

1. Afdekgelei geconcentreerd
2. Afdekgelei RTU
3. Spiegelgelei koud
4. Fruitfix



Verschillen tussen producten:

	Afdekgelei Geconcentreerd	Afdekgelei RTU	Spiegelgelei koud	Fruitfix koud
Fruit	10%	7%	-	-
Pectine	< 2%	<2%	Combi + 1% gom	1%
Suiker	40%	30%	35%	30%
Glucose	25%	15%	30%	-



Standaard: afdekgelei geconcentreerd:

- Flexibiliteit in gebruik
- Water: 30 - 60%
- Temperatuur: min 75° C
- Gebruik: kwast/spuitzak
- Toepassingen: vulwerk – afgeleren



Standaard: afdekgelei klaar voor gebruik:

- Werkt snel
- Water: geen, klaar voor gebruik
- Temperatuur: min 75° C
- Gebruik: kwast of spraytoestel
- Toepassingen: afgeleren



- Dop los draaien
- Adapter instoppen
- Lucht wegdrücken.
- Controle temperatuur 82,5°c (ideaal)
- Controle druk 3,6 bar (ideaal)
- **2 x geleren:**
 - fruit bedekken
 - afglanzen

unifa

Standaard: spiegelgelei:

- Tixotrope massa: vast – vloeibaar - vast
- Helder
- Neutrale smaak
- Constante kwaliteit
- Herbruikbaar
- Mengbaar met vruchtenvulling of kleurstof
- Toepassingen:



Standaard: fruitfix:

- Licht tixotrope massa: roeren voor gebruik
- Helder
- Neutrale smaak
- Herbruikbaar
- Voordelen op lange termijn: minder pectine-afbraak
- Toepassingen:



Creatieve toepassingen:

1. Afdekgelei geconcentreerd:

1. Gebruik als **bakmassa** in bodems/koffiekoeken
2. **Gietgelei** ter afwerking van bavaroises

2. Afdekgelei spray:

1. **Interieurs** + vruchtenvullingen
2. Spray op cru product **voor afbakken**: extra korst & glans

3. Spiegelgelei koud:

1. **Nappages in combinatie met puree** + afdekgelei geconcentreerd

Vragen:





Bedankt voor uw aandacht



*connecting the
world of baking*

unifoca