Nappage-Mischung

Mit dem Einsatz unserer Nappage-Mischung, welche speziell für die Anwendung mit unseren Fruchtpürees von unseren Chef Patissiers entwickelt wurde, können Sie sich das mühsame Abwiegen von Pektin, Glukose und Zucker ersparen. Nappagen und Gelees sind damit schnell, einfach und sicher herzustellen.

Richtrezept für Nappagen

Fruchtpüree	1000 g
Wasser	450 g
Nappage-Mischung	450–650 g
Total	1900–2100 g

Richtrezept für Gelees

Fruchtpüree	1000 g
Nappage-Mischung	400–500 g
Total	1400–1500 g

Vorteile

- speziell für Fruchtnappagen und -gelees entwickelt
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- vereinfachte Lagerhaltung (nur 1 Produkt statt 3)

○ Art. 00890740000.8, 800-g-Dose

AGRANO

Dosierung für Nappagen

Fruchtpüree		Wasser	Vollrahm	Nappage-Mischung	Total	Zusätze	Bemerkungen
Ananas	1000 g	430 g	–	910 g	2340 g		
Aprikose	1000 g	510 g	–	650 g	2160 g		
Banane	1000 g	650 g	210 g	1280 g	3140 g		nicht mixen
Birne	1000 g	430 g	85 g	1200 g	2715 g		nicht mixen
Cassis	1000 g	430 g	–	1370 g	2800 g		
Erdbeere	1000 g	400 g	–	610 g	2010 g		
Grüner Apfel	1000 g	660 g	205 g	660 g	2525 g	Farbstoff grün: 5 g	nicht mixen
Heidelbeere	1000 g	430 g	–	1030 g	2460 g		
Himbeere	1000 g	500 g	–	530 g	2030 g		
Mandarine	1000 g	140 g		570 g	1710 g		
Mango	1000 g	330 g	–	660 g	1990 g		
Passionsfrucht	1000 g	230 g	–	600 g	1830 g		
Sauerkirsche	1000 g	400 g	–	610 g	2010 g		
Zitrone	1000 g	110 g	–	570 g	1680 g		
Exotic aus 3 Fruchtpürees (siehe Bemerkungen)	1000 g	430 g	–	600 g	2030 g		Mango: 350 g Banane: 300 g Passionsfrucht: 350 g

Herstellung: Zutaten kalt anrühren und eine Minute aufkochen, vom Herd nehmen und zu einer homogenen Nappage mixen (Stabmixer). Die Nappage ganz (über Nacht) abkühlen lassen. Daher sollte sie am Vortag oder auf Vorrat hergestellt werden. Sie lässt sich im Kühlschrank (in gut verschlossenen Gebinden) 4 Tage lagern. Vor der Anwendung am Dessert: Nappage kurz auf ca. 40 °C erhitzen.

Dosierung für Gelees

Fruchtpüree		Nappage-Mischung	Total	Zusätze	Bemerkungen
Ananas	1000 g	570 g	1570 g		
Aprikose	1000 g	510 g	1510 g		
Banane	1000 g	230 g	1230 g		
Birne	1000 g	640 g	1640 g		
Cassis	1000 g	1200 g	2200 g		
Erdbeere	1000 g	540 g	1540 g		
Grüner Apfel	1000 g	210 g	1210 g	Farbstoff grün 5 g	
Heidelbeere	1000 g	850 g	1850 g		
Himbeere	1000 g	210 g	1210 g		
Mandarine	1000 g	440 g	1440 g		
Mango	1000 g	250 g	1250 g		
Sauerkirsche	1000 g	660 g	1660 g		
Exotic aus 3 Fruchtpürees (siehe Bemerkungen)	1000 g	540 g	1540 g		Mango: 350 g Banane: 300 g Passionsfrucht: 350 g

Herstellung: Fruchtpüree kurz aufkochen, dann die Nappage-Mischung unter ständigem Rühren beigeben, eine Minute weiter köcheln.

Agrano AG
Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil
T +41 (0)61 487 72 00
verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch
Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE

7.18