



odporny na  
mrożenie



odporny na  
zapiekanie



Bez cukru

Opakowanie: worek 10 kg  
Paleta: 750 kg  
Termin przydatności: 36 miesięcy

# Fruitgel Suprima

Skoncentrowany najwyższej jakości **zagęstnik do owoców, soków, mas, kremów, musów, farszy i sosów**. Jest odpowiedni do przyrządzania owoców w żelu i do obsypywania owoców mrożonych w celu zawiązania ich soków w żel. Brak zawartości cukru czyni go uniwersalnym zagęstnikiem do zastosowania w branży cukierniczej, lodziarskiej i gastronomicznej. **Fruitgel** Suprima wiąże już na zimno, jest odporny na mrożenie i zapiekanie.



doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rozwoj

CENTRALA:  
Pyskowitz, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Gieldowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:  
Dolný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz

# Receptura



## Owoce w żelu 50 %

Fruitgel Suprima	0,100 - 0,120 kg
Cukier	0,400 - 0,500 kg
Woda	1,000 kg
Owoce	1,500 kg

### Wykonanie:

Zagęstnik wymieszać z cukrem, dolać wodę i gwałtownie wymieszać. Dołożyć 1,500 kg owoców świeżych lub mrożonych i wymieszać. Z tej receptury uzyskujemy 3,000 kg owoców w żelu 50 %.

### Uwagi:

Przy użyciu mrożonych owoców, należy zastosować wodę ciepłą. Przy użyciu słodkich soków należy zmniejszyć ilość cukru.



## Owoce w Raju

### Ciasto:

Margaryna 80%	0,860 kg
Żółtka	0,300 kg
Cukier waniliowy	0,120 kg
Mąka pszenna T500	1,000 kg
Proszek do pieczenia	0,030 kg

### Beza:

Białko (zimne)	0,540 kg
Cukier kryształ	0,900 kg

### Owoce:

Owoce mrożone	2,500 kg
Fruitgel Suprima	0,240 kg

### Ciasto kruche:

Margarynę wymieszać z żółtkami i cukrem waniliowym. Dołożyć mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Uzyskane ciasto rozwałkować na blachę 60 x 40 cm wyłożoną pergaminem. Piec w temp. 180°- 200°C przez 15 - 20 min.

### Beza:

Do białka wsypać cukier kryształ i ubijać do uzyskania sztywnej konsystencji.

### Wykonanie:

Na ciepły blat półkruchy nałożyć rant. Posypać obficie całą powierzchnię zagęstnikiem Fruitgel Suprima ok 120g. Następnie rozłożyć owoce ( jeśli są mrożone to należy je wcześniej wyciągnąć z zamrażarki w celu zmiany temperatury owoców na lekko zamrożone). Posypać cukrem. Kolejno ponownie posypać obficie całą powierzchnię Fruitgelem ok. 120 g. Nałożyć ubitą bezę, którą można ukształtować w fale i przed wypieczeniem przypalić końcówki fal palnikiem. Piec w temperaturze 175°C ok 60 minut.

doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:  
Pyskowice, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Giełdowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:  
Dolný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz