

Frischhalte-Glanzgelees

*für Confiserie, Patisserie, Desserts
sowie den Traiteurbereich*

**ka
gel**®





Ka-Gel flüssig neutral Ka-Gel flüssig gelb Ka-Gel flüssig rot

Gebrauchsfertige Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- gebrauchsfertig
- zum Abglänzen von Gebäcken und Desserts
- garantiert eine schnelle und feine Gelierung mit schönem Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte
- tiefkühl- und auftaustabil

Anwendung: spritzen oder pinseln

In die Spritzmaschine füllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C) oder bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

- Art. 01287220013.0, **Ka-Gel flüssig neutral**, 13-kg-Bag-in-Box
- Art. 01289220013.0, **Ka-Gel flüssig gelb**, 13-kg-Bag-in-Box
- Art. 01411220013.0, **Ka-Gel flüssig rot**, 13-kg-Bag-in-Box



gebrauchsfertig



zum Spritzen



zum Pinseln



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt





Ka-Gel flüssig, Zitrone

Gebrauchsfertiger Frischhalte-Glanzgelee zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- gebrauchsfertig
- zum Abglänzen von Gebäcken und Desserts
- garantiert eine schnelle und feine Gelierung mit schönem Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte
- tiefkühl- und auftaustabil

Anwendung: spritzen oder pinseln

In die Spritzmaschine füllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C) oder bis zum Siedepunkt erhitzen und Torten übergießen oder mit dem Pinsel heiss auf Gebäcke auftragen.

○ Art. 01491100005.0, Ka-Gel flüssig, Zitrone, 5-kg-Eimer



gebrauchsfertig



zum Spritzen



zum Pinseln



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt





Ka-Gel universal Ka-Gel rot

Konzentrierte Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit dem Pinsel.

- mit Wasser bis 80% verdünnbar
- zum Abglänzen von Gebäcken und Desserts
- garantiert eine schnelle und feine Gelierung mit schönem Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte
- tiefkühl- und auftaustabil
- kostengünstig

Anwendung: pinseln

Ka-Gel universal oder rot 1000 g

Wasser 600–800 g

Total 1600–1800 g

Zutaten mischen, bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

○ Art. 01282100012.5, Ka-Gel universal, 12,5-kg-Eimer

○ Art. 01283100012.5, Ka-Gel rot, 12,5-kg-Eimer



zum Pinseln



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt





Spritz-Ka-Gel neutral

Konzentriertes Frischhalte-Glanzgelee zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- mit Wasser bis 60% verdünnbar
- zum Abglänzen von Gebäcken und Desserts
- garantiert eine schnelle und feine Gelierung mit schönem Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte
- tiefkühl- und auftaustabil

Anwendung: spritzen oder pinseln

Ka-Gel neutral 1000 g
Wasser 400–600 g
Total 1400–1600 g
Zutaten mischen und in die Spritzmaschine füllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C) oder bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

○ Art. 01286100012.5, **Spritz-Ka-Gel neutral**, 12,5-kg-Eimer



zum Spritzen



zum Pinseln



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt





Ka-Gel Fondantglasur

Konzentrierte Fondantglasur zum Auftragen mit der Spritzpistole, dem Pinsel oder dem Spatel.

- mit Wasser bis 60% verdünnbar
- zum Abglänzen von Plundergebäcken, Nussgipfeln, Cremeschnitten usw.
- lange Frischhaltung der Produkte
- schöner Glanz
- trocknet schnell
- tiefkühl- und auftaustabil

Anwendung: spritzen oder pinseln

Ka-Gel Fondantglasur.....	1000 g
Wasser.....	400–600 g
Total.....	1400–1600 g

Fondantglasur und Wasser verrühren und in die Maschine abfüllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C) oder bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Anwendung: spateln (z.B. Cremeschnitten)

Ka-Gel Fondantglasur.....	1000 g
Wasser.....	200 g
Total.....	1200 g

Fondantglasur und Wasser verrühren und bis zum Siedepunkt erhitzen. Mit Spatelmesser auf der Oberfläche verteilen.

○ Art. 01284100012.5, Ka-Gel Fondantglasur, 12,5-kg-Eimer



zum Spritzen



zum Pinseln



zum Spateln



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt





Ka-Gel Traiteur, flüssig

Ka-Gel Traiteur

Frischhalte-Glanzgelees zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit Pinsel oder durch Übergiessen.
In 2 Varianten erhältlich: flüssig, direkt gebrauchsfertig oder pulverförmig zum Anrühren.

- zum Abglänzen von Canapés, Apérogebäcken, kalten Platten sowie zum Füllen von Fleischpasteten
- garantiert eine schnelle und feine Gelierung mit schönem Glanz
- lange Frischhaltung der Produkte
- sparsame Anwendung
- Vegan
- tiefkühl- und auftaustabil

Anwendung: Ka-Gel Traiteur, flüssig

Mit der Spritzmaschine erhitzen (Einstelltemperatur: 80–90 °C) oder bis zum Siedepunkt aufkochen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Anwendung: Ka-Gel Traiteur (Mischung zum Anrühren)

	spritzen	pinseln/übergiessen
Wasser.....	1000 g	1000 g
Ka-Gel Traiteur	50 g	75 g
Total	1050 g	1075 g

Spritzen: Ka-Gel-Mischung mit heissem Wasser mischen und in die Spritzmaschine füllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C).

Pinseln/übergiessen: Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen, Ka-Gel-Mischung einrühren und bei ca. 55–75 °C auftragen.

Tipps

- Ka-Gel Traiteur kann auch auf dressierte Mayonnaise gespritzt werden (Geleetemperatur ca. 60 °C)
- mit Madeira, Sherry oder Weisswein verfeinern

- Art. 01302220004.0, **Ka-Gel Traiteur**, Umkarton (4×1 kg)
- Art. 01547220013.0, **Ka-Gel Traiteur, flüssig**, 13-kg-Bag-in-Box



gebrauchsfertig (Ka-Gel Traiteur, flüssig)



zum Spritzen



zum Pinseln



zum Übergiessen



vegan



tiefkühlstabil



In der Schweiz hergestellt



Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

✓ **Individuell und vielfältig**

Das ist Agrano-Service!

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

✓ **Professionell und umfassend**

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Gelingersicherheit.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.