

PRØMIX

**Kylmäsakeutuva
täykkelys
jälkiruokaohjeita**



Luumuinen kerrosjätkiruoka

Luumumousse:

0,300 kg luumusosetta (Bonne, makeuttamaton)
0,400 l AB-piimää
0,070 kg sokeria
0,006 kg vaniljasokeria
0,020 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,100 l vispikermaa

Mittaa luumusose ja piimä kulhoon.

Sekoita sokeri, vaniljasokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään. Lisää seos vatkaton luumusose-piimäseokseen. Vaahdota kerma. Tee kermavaahtoa sen verran reilusti, että sitä riittää myös jälkiruokan koristeluun. Lisää vaahdotettu kerma luumu-piimän joukkoon kevyesti sekoittaen. Jaa annoskulhoihin.

Luumukiisseli:

0,500 l vettä
0,200 kg luumusosetta (Bonne, makeuttamaton)
0,090 kg sokeria
0,030 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Mittaa vesi ja luumusose kulhoon.

Yhdistä sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään. Vispilöi seos kulhoon. Jaa luumukiisseli annoskulhoihin luuumousssen päälle.

Vie jälkiruokamaljat kylmiöön ja anna tekeytyä n. 30 minuuttia. Koristele kermavaahdolla ennen tarjoilua.

Luumumousse ja luumukiisseliä voi tarjota jälkiruokana myös sellaisenaan.

Mehukiisseli

1 l sokeroimatonta mehua
ohjeen mukaan laimennettuna
0,030 kg sokeria
0,055 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Sekoita sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään. Lisää seos vatkaton kylmään mehuun. Anna kiisselin tekeytyä kylmässä n. 30 minuuttia.

Suklaakiisseli

1 l kevytmaitoa
0,070 kg sokeria
0,012 kg vaniljasokeria
0,035 kg kaakaojauhetta
0,055 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Sekoita sokeri, vaniljasokeri, kaakaojauhe ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys hyvin keskenään. Lisää seos vispilöiden kylmän maidon joukkoon. Anna kiisselin tekeytyä n. 30 minuuttia kylmässä ennen tarjoilua.

Suklaavanukas

0,500 l vettä
0,075 kg sokeria
0,006 kg vaniljasokeria
0,020 kg kaakaojauhetta
0,040 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,200 l vispikermaa

Sekoita sokeri, vaniljasokeri, kaakaojauhe ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys hyvin keskenään. Vispilöi seos kylmän veden joukkoon. Vaahdota kerma, lisää kermavaahtoa suklaakiisselin joukkoon kevyesti sekoittaen.

Ruusunmarjakiisseli

1 l vettä
0,400 kg ruusunmarjasosetta (Bonne)
0,180 kg sokeria
0,065 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä.

Sekoita kylmä vesi ja ruusunmarjasose keskenään. Sekoita sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään ja vispilöi seos kiisselipohjaan. Anna sakeutua n. 30 minuuttia kylmässä ennen tarjoilua.



Ruusunmarjakeitto

1 l vettä
0,400 kg ruusunmarjasosetta (Bonne)
0,180 kg sokeria
0,040 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä.

Sekoita kylmä vesi ja ruusunmarjasose keskenään. Sekoita sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään ja vispilöi seos keittopohjaan. Anna sakeutua n. 30 minuuttia kylmässä ennen tarjoilua.

Aprikoosikastike

0,800 l vettä
0,400 kg aprikoosisosetta (Bonne)
0,200 kg sokeria
0,040 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Mittaa kylmä vesi ja aprikoosisose kulhoon. Sekoita sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys keskenään ja vispilöi seos kastikepohjaan Anna tekeytyä n. 30 minuuttia kylmässä. Tarjoa esim. riisipuuron, mannapuuron tai jäätelön kastikkeena.

Aurinkohedelmäkiisseli

1 Appelsiini-mandariinimehua (Marli)
0,200 l vettä
0,040 kg Promix Aurinkohedelmä kiisselijauhetta
0,050 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Mittaa kylmä appelsiini-mandariinimehu ja vesi kulhoon. Sekoita keskenään Promix Aurinkohedelmä kiisselijauhe ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys. Vispilöi seos kiisselijauheen joukkoon. Anna kiisselin tekeytyä n. 30 minuuttia kylmässä ennen tarjoilua.

Tropiikin kiisseli

1 l vettä
0,400 kg Trooppista sosetta (Bonne)
0,170 kg sokeria
0,065 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

Mittaa kylmä vesi ja Trooppinen sose (banaani-mango-guava) kulhoon. Sekoita keskenään sokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys, vispilöi seos kiisselijauheen joukkoon. Anna tekeytyä kylmässä n. 30 minuuttia ennen tarjoilua.

Tropiikin herkku

1 AB-piimää tai -jogurttia
0,600 kg Trooppista sosetta (Bonne)
0,150 kg sokeria
0,010 kg vaniljasokeria
0,040 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,200 kg vispikermaa

Mittaa piimä ja Trooppinen sose kulhoon. Sekoita sokeri, vaniljasokeri ja Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys huolellisesti keskenään. Vispilöi seos kulhoon piimä-hedelmäsoseseeseen. Vaahdota kerma. Lisää vaahdotettu kerma joukkoon kevyesti sekoittaen. Tropiikin herkun voi tarjota ilman kermalisäystäkin.

Tuorehillo pakastemustikoista

1,000 kg mustikoita (pakaste)
0,020 kg Promix Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,120 kg sokeria

Sulata mustikat. Sekoita Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys ja sokeri hyvin keskenään. Lisää seos sulatettujen mustikoiden joukkoon. Sekoita hyvin. Anna sakeutua kylmässä.



Kylmäsakeutuva tärkkelys on helppo lisätä nesteeseen sokeriin sekoitettuna.

Ruokaisien kastikkeiden valmistuksessa kannattaa tärkkelys lisätä liemijauheeseen sekoitettuna.



**Promix Kylmäsakeutuva
tärkkelys 1 kg, pussi**



**Promix Kylmäsakeutuva
tärkkelys 4 kg, Itk (4 x 1 kg)**



Promix Kylmäsakeutuva tärkkelys sopii suurusteeksi jälkiruokiin, kiisseleihin, kastikkeisiin, keittoihin, massoihin. Kestää kuumentamisen ja pakastamisen.

Sekoita tärkkelys kylmään nesteeseen. Jos käytät maitoa, mehua tai pastöroitua hedelmäsosetta voit valmistaa hedelmä- ja maitokiisselit sekä mehukeitot kuumentamatta.

Annostus g/l
Mehukeitto: 30
Kastike: 40
Kiisseli: 55



Matti Raikunen

Myyntipäällikkö
matti.raikunen@prominentfood.com
044 743 7710

Sari Liljeqvist

Asiakkuuspäällikkö
sari.liljeqvist@prominentfood.com
044 743 7736

Enni Hämäläinen

Tuotevastaava
enni.hamalainen@prominentfood.com
050 410 1817

Annamajja Laurila

Myyntiassistentti
annamajja.laurila@condite.fi
040 627 7724