



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
E-Mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Saftbinder

KOMPLET Saftbinder (0618)

*Kaltbindemittel aus vorgekleisteter Stärke
zum Abbinden von Fruchtsaft auf kaltem Wege!*

*Mit KOMPLET Saftbinder werden schnell und sicher Tortenfüllungen jeder Art,
sowie backfeste Füllungen für Mürb-, Plunder- und Hefeteig mit vorzüglichem
Geschmack und klarem Aussehen hergestellt.*

Rezeptur Kirschfüllung:

KOMPLET Saftbinder	ca. 70 - 80 g
Zucker	200 g
Saft	600 g
Früchte aus 2 Dosen Sauerkirschen.	

Rezeptur Apfelfüllung:

KOMPLET Saftbinder	ca. 110 - 120 g
Zucker	300 g
Wasser	400 g
Apfelsaft	600 g
5 Dosen Apfelstücke (5 kg)	

Rezeptur Fruchtsaftfüllung:

KOMPLET Saftbinder	ca. 100 - 110 g
Zucker	ca. 200 - 250 g
Fruchtsaft	1.000 g

Rezeptur Fruchtmarkfüllung:

KOMPLET Saftbinder	ca. 60 - 90 g
Zucker	200 g
Fruchtmark	1.000 g

Verarbeitung:

KOMPLET Saftbinder mit Zucker mischen und in den Saft geben.
Rühren bis ein festes Gelee entsteht (Früchte ca. 1 – 2 Minuten unterziehen).