



Candyman GmbH

Grundrezept zur Herstellung von Glasierten Früchten / Paradiesäpfel

Zutaten:

1/4 Liter (250 ml) Wasser
1 kg Zucker
1 Spritzer weißer Essig (oder Glukose)

Hilfsmittel
Zuckerkocher
Zuckerthermometer (nach Reamur)
Schöpfkelle
Ausstellblech

Zutaten in den Kessel geben und auf kleiner Flamme kochen.
Bei ca. 113°-120° R Flamme abschalten, da der Zucker sonst braun wird.
Durch Ein- und Ausschalten der Flamme auf dieser Temperatur halten.
Früchte oder Fruchtspieße eintauchen oder übergießen.
Für die Herstellung von roten oder grünen Paradiesäpfeln wird entsprechend eine Lebensmittelfarbe beigemischt.

Dieses Rezept soll nur ein Anhaltspunkt sein, Abweichungen bei verschiedenen Zuckersorten sind möglich.

Candyman GmbH
Heidesch 15
D-49549 Ladbergen

Phone 0049 (0) 5485 - 8326 - 0
Fax 0049 (0) 5485 - 8326 - 29
info@candyman-gmb.de
www.candyman-gmbh.de