

Gelier- und Bindemittel



Siebin



Gelier- und Bindemittel

Alle Produkte auf einen Blick:

Aligel	3
Gelissimo	4
Fruttissimo	5
Schnellguß	6
Super-Klardick	7

Unser Geleeguss-Sortiment bietet eine breite Palette an pulverisierten und pastösen Artikeln mit flexiblen Anwendungsmengen. Mit absoluter Gelingsicherheit und einer hervorragenden Schnittfestigkeit bringen unsere Gelee-güsse tollen Glanz und Frische auf das Gebäck.

Der Kaltsaftbinder **Super-Klardick** sorgt ergänzend dafür, dass Sie im Handumdrehen Früchte ummanteln und Fruchtsäfte binden können.



bewährte Gelingsicherheit

hohe Effizienz

große Anwendungsbandbreite



Aligel

Neutrales Geleepulver. Hoch konzentriert.



5 kg Karton | Artikel-Nr. 2500005



glasklar mit neutralem Geschmack

sehr gute Schnittfestigkeit

sehr geringe Anwendungsmenge

variierbare Zuckerzugabe

unkomplizierte Lagerung

beliebig oft wieder erwärmbar

Aligel

Pulverisiert

0,020 kg	Aligel
0,200–0,300 kg	Zucker
— vermischen.	
1,000 kg	Wasser
— einrühren und aufkochen.	

Verarbeitung in der Sprühmaschine
– wird nicht empfohlen

Gelissimo Klar

Konzentriertes Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2524090

Gelissimo Rot

Konzentriertes Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2523010



leichter Fruchtgeschmack

hervorragende Schnittfestigkeit

geringe Anwendungsmenge

variierbare Zuckerzugabe

sehr gute Frosterfestigkeit

sehr hohe Säurestabilität

unkomplizierte Lagerung

beliebig oft wieder erwärmbar

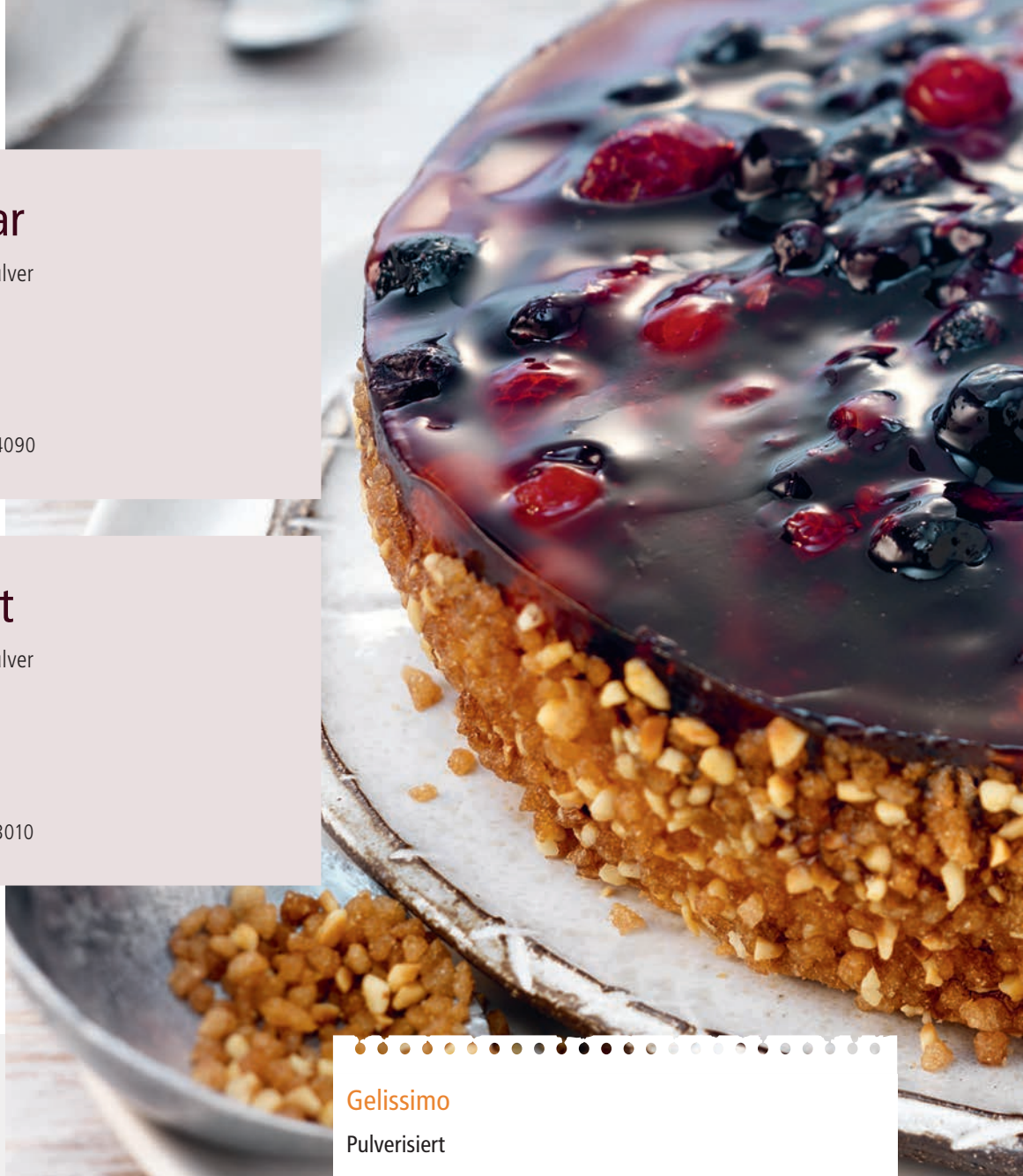
Gelissimo

Pulverisiert

0,050 kg	Gelissimo
0,300–0,450 kg	Zucker
— vermischen.	
1,000 kg	Wasser
— einrühren und aufkochen.	

Verarbeitung in der Sprühmaschine

- Gelissimo mit Zucker mischen und mit kaltem Wasser glattrühren.
- in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen.
- Betriebstemperatur einstellen (85–95 °C).
- nach Erreichen der Temperatur ist Gelissimo verarbeitungsfähig.





Fruttissimo Klar

Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2506010
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2506025

Fruttissimo Gelb

Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2502010
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2502025

Fruttissimo Rot

Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2501010
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2502025

Fruttissimo Pflaume

Geleegusspulver



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2509010



dezentler Fruchtgeschmack

hervorragende Schnittfestigkeit

nur Wasserzugabe erforderlich

sehr gute Frosterfestigkeit

sehr hohe Säurestabilität

unkomplizierte Lagerung

beliebig oft wieder erwärmbar

Fruttissimo

Pulverisiert

0,500 kg | **Fruttissimo**

1,000 kg | Wasser

— einrühren und aufkochen.

Verarbeitung in der Sprühmaschine

- Fruttissimo mit kaltem Wasser glattrühren.
- in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen.
- Betriebstemperatur einstellen (85–95 °C).
- nach Erreichen der Temperatur ist Fruttissimo verarbeitungsfähig.

Schnellguß Klar

Pastöser Geleeguss



6 kg Eimer | Artikel-Nr. 2005258



intensiver Fruchtgeschmack

zarte Geleestruktur

nur Wasserzugabe erforderlich

sehr gute Frosterfestigkeit

hohe Säurestabilität

beliebig oft wieder erwärmbar

Schnellguß Himbeer

Pastöser Geleeguss



6 kg Eimer | Artikel-Nr. 2005405

Schnellguß Erdbeer

Pastöser Geleeguss



6 kg Eimer | Artikel-Nr. 2005274

Schnellguß

Pastös

1,000 kg **Schnellguß**

0,500 kg Wasser

— einrühren und aufkochen.

Verarbeitung in der Sprühmaschine

- Schnellguß mit kaltem Wasser glattrühren.
- in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen.
- Betriebstemperatur einstellen (85–95 °C).
- nach Erreichen der Temperatur ist Schnellguß verarbeitungsfähig.



Saftbinder, kalt Binden im Handumdrehen.



kaltlöslich, schnitt- und backfest

geschmacksneutral

schnelles und sicheres Binden von
Früchten oder Fruchtsäften

klumpenfrei beim Anrühren

ideal für Fruchtdesserts, z. B. Rote Grütze

sehr gute Frosterfestigkeit

Super-Klardick

Pulverisierter, kaltlöslicher Saftbinder



10 kg Sack | Artikel-Nr. 2228010
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2228025



Super-Klardick

Pulverisiert

0,120–0,150 kg **Super-Klardick**

0,200–0,300 kg Zucker

— vermischen.

1,000 kg Flüssigkeit

— einrühren.

Gelier- und Bindemittel



bewährte Gelingsicherheit

hohe Effizienz

große Anwendungsbandbreite



Weniger
ist mehr!
Mit besten
Zutaten.

Rezept Nr. 90/11/2025

Siebin



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraungruppe.com

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317