

# Jungbunzlauer

# Nappage aux fruits

## contenant TayaGel<sup>®</sup> LA



## Ingrédients

	Ingrédients	Fournisseur	Quantité
1	Purée de fruits	Private Selection	35.00%
2	Eau		16.00%
3	<b>Citrate trisodique</b>	<b>Jungbunzlauer</b>	<b>0.20%</b>
4	<b>Magtum FR1 (INCI: Gellan Gum)</b>	<b>AGI</b>	<b>0.24%</b>
5	Sucre	Domino	56.00%
6	<b>Solution d'acide citrique (50 %)</b>	<b>Jungbunzlauer</b>	<b>0.96%</b>
	Évaporation de l'eau		8.40%
	<b>Total</b>		<b>100%</b>

## Instructions

1. Réduire l'ananas en purée.
2. Ajouter l'eau et le citrate trisodique.
3. Mélanger une partie du sucre avec le Magtum FR1.
4. Ajouter ce mélange au reste de la préparation.
5. Chauffer jusqu'à 90 °C (185 °F).
6. Ajouter le reste du sucre.
7. Ajouter la solution d'acide citrique.
8. Laisser refroidir tout en remuant.

## Points clés

- ✓ Gel stable à la chaleur
- ✓ Un faible dosage est suffisant



Magtum FR1 est un système de texturation propriétaire développé par AGI à partir d'ingrédients Jungbunzlauer.

Headquarters Jungbunzlauer Suisse AG · CH-4051 Basel · Switzerland · Phone +41 61 295 51 00

For further information please contact: [headquarters@jungbunzlauer.com](mailto:headquarters@jungbunzlauer.com) · [www.jungbunzlauer.com](http://www.jungbunzlauer.com)

The information contained herein has been compiled carefully to the best of our knowledge. We do not accept any responsibility or liability for the information given in respect to described product. Our product has to be applied under full and own responsibility of the user, especially in respect to any patent rights of other and any law or government regulation.

©2026 Jungbunzlauer Suisse AG 26-003-v1fr