

# Jungbunzlauer

## Dessert gélifié végétalien

contenant TayaGel<sup>®</sup> Modus



### Ingrédients

Ingrédients	Fournisseur	Quantité
1 Eau		80.22%
2 Sucre		18.00%
<b>3 Matgum ES1 (INCI: Gellan Gum, Xanthan Gum)</b>	<b>AGI</b>	<b>0.30%</b>
4 Citrate tripotassique	Jungbunzlauer	0.30%
5 Acide citrique	Jungbunzlauer	1.00%
6 Colorant (EXBERRY <sup>®</sup> – teinte rouge vif)	GNT	0.10%
7 Arôme naturel de framboise	Takasago	0.08%
<b>Total</b>		<b>100%</b>

### Instructions

1. Chauffer l'eau dans un robot de cuisine (90 °C / 194 °F)
2. Maintenir l'agitation (vitesse 3) pendant toute la durée du procédé
3. Saupoudrer le Matgum ES1 et le sucre
4. Laisser dissoudre (2 min)
5. Ajouter le citrate tripotassique et l'acide citrique
6. Laisser dissoudre (2 min)
7. Ajouter le colorant
8. Laisser dissoudre (1 min)
9. Remplir les pots et conserver au réfrigérateur

### Points clés

- ✓ Texture comparable à la gélatine
- ✓ Desserts végétalien parfaitement transparents
- ✓ Intensité aromatique renforcée



Matgum ES1 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 26-002-v1fr