



Jello Total

Malzemeler

Jello Total	500 gr
Su (50-55°C)	750 gr

Ingredients

Jello Total 500 g	500 gr
Water (50-55°C)	750 gr

المواد

500 غ	Jello Total
750 غ	50/55 درجة ماء.



1

Jello Total toz karışım karıştırma kabına dökülür ve su eklenir.
Pour **Jello Total** powder into the mixing bowl and add water

يتم سكب خليط مسحوق Jello total إلى وعاء الخلط ثم إضافة الماء.



2

Düz palet karıştırıcı ile 2. Seviyede 5-6 dakika çırpılır.
Beat in the mixer with palet for 5-6 minutes in Level 2.

يتم الخلط بمستوى 2 بالخلاط المستوي لمدة 5-6 دقائق.



3

40x60 cm boyutlarındaki tepsi **Carlex Sprey** ile yağlanır.
Spray the tray (40x60 cm) with **Carlex Sprey**.

يتم تزييت صينية ذات أبعاد 40x60 سم بـ Carlex Sprey



4

Hazırlanan karışım tek kullanımlık şanti torbası yardımı ile şekil vererek tepsiye sıkılır.
Transfer the dough into a piping bag and pipe it on the tray

يتم تشكيل الخليط المعد بعصره إلى الصينية باستخدام كيس شانتيه لإستخدام مرة واحدة.



5

Taş taban fırında üst: 150°C, alt: 145°C sıcaklıkta 50 dakika pişirilir.
Place the tray in a deck oven at a temperature of 150 ° C (upper side), 145 ° C (lower side) for 50 minutes.

يتم الطهي لمدة 50 دقيقة في الطابق العلوي في الفرن بحرارة: 150 درجة، وفي الطابق السفلي: 145 درجة.



6

Jello Totaler tatlılarınız için hazırdır.
Jello Totals ready for your desert.

Jello Total جاهز من أجل حلوياتكم.