

?

BLM Liver-Soft Bojlimix 1kg

_____Meat & Liver_____Hús & Máj_____

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár

Fogyasztói ár3000 Ft

Fogyasztói ár áfa nélkül 2362 Ft

Az áfa összege 638 Ft

[Tegye fel kérdését a termék?](#)

Leírás

Íz: Erősen büdös, húsos-májás, karakteres attraktív egyedi ízek kombinációja. Megegyez? a BLM Liver kész bojlival!

Használható: Tavasz, Nyár, Ősz

Verzió: SOFT (vízoldékony)

A szárazanyagok, a folyékony aminosavak és olajok úgy lettek kiválasztva

hogy a bojlit nem teszik zárttá, tehát hideg vízben is használhatjuk nyugodtan a csalikat, dolgozni fognak szépen!

A mixek valójában a legyártott Horse Baits bojlík alapmixei!

Ugyanazokat az alapanyagokat, összetevőket tartalmazzák amit a párolt golyók, tehát a beltartalma megegyezik a kész bojlival! A mixekhez nem szükséges már több adalékanyag.

A legjobb hatást akkor érjük el, ha a saját folyékony Horse Baits - Mix Aktivátort használunk a mixekhez.

http://horsebaits.hu/webshop/index.php?option=com_virtuemart&view=productdetails&virtuemart_product_id=10&virtuemart_category_id=6&Itemid=188

Bojligyúrás Horse Baits bojlimixb?!!

A tojások feltörése után, mérjük ki a folyékony aktivátor mennyiségét, ami 85ml/kg, majd adjuk a tojáshoz és jól keverjük össze az így kapott folyadékot.

Ezután a szárazanyagot fokozatosan kis adagokban adagoljuk a folyékony

összetevőkhöz, jól elkeverve. Ha az összes szárazanyagot hozzáadtuk, kapunk egy jól gyúrható masszát, amit alaposan mozgassunk át!

Majd 15 percig pihentessük azt, ezután ismét gyúrjuk át a bojlítéztánkat. Ez azért szükséges hogy az összes száraz összetevő felvegye a folyékony adalék hatóanyagait, így jól összeérnek!

Az állaga a bojlítéztának akkor a megfelelő, ha az a keverőedény falától elválik! Ezután a tésztát bojli kinyomó pisztolyba töltve hurkákat készítsünk, amiből bojliroller segítségével tudunk golyókat formálni.

Párolás idő: Itt figyeljünk hogy a gőz elérje a 85 Celsius-fokot, csak ez után mérjük az időt!!! Ezt egy egyszeres húshőmérővel tudjuk ellenőrizni!

20mm - 6 perc

24mm - 8 perc

Főzési idő: Rotyogó vízben történjen. Amikor beletettük a golyókat, ez a vizet kissé visszahúti, ezért mindig amikor újból rotyog a főzővíz onnantól kezdve mérjük az időt!

20mm - 2 perc kb.

24mm - 2.5 perc kb.