

FONDANT

PASTRY OTHER SUGARS

Fondant sugar made of sucrose and glucose syrup, marked by snow white colour and very plastic texture. The ideal to cover choux, éclair and other sweets, to provide them with a shiny topping that keeps its brightness even at freezing temperatures. FONDANT perfectly lends itself to the addition of water-soluble colourings.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030377

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anidride

INFO

Beschreibung

Weißer Rohzucker für alle Backzwecke.

Denomination

Zuckerfondant.

Directions for use

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle mit etwas Wasser (ca. 5 %) erhitzen. Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C nicht überschreitet, und sofort verwenden. Für einen höheren und länger anhaltenden Glanz empfiehlt es sich, die Oberfläche der Süßspeisen mit einer dünnen Schicht MIRAGEL, COVERGEL oder RIFLEX zu



Extraordinary
made simple.

überziehen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030379

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anidride

INFO

Beschreibung

Weißer Rohrzucker für alle Backzwecke.

Denomination

Zuckerfondant.

Directions for use

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle mit etwas Wasser (ca. 5 %) erhitzen. Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C nicht überschreitet, und sofort verwenden. Für einen höheren und länger anhaltenden Glanz empfiehlt es sich, die Oberfläche der Süßspeisen mit einer dünnen Schicht MIRAGEL, COVERGEL oder RIFLEX zu überziehen.



Extraordinary
made simple.