

FONDANT SOFT

PASTRY OTHER SUGARS

Fondant sugar made of sucrose and glucose syrup, marked by snow white colour and very plastic texture. Moreover, due to its very soft texture, it doesn't need the addition of water, but just a light heating, to be used. It is 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 SOFT perfectly lends itself to the addition of water-soluble colorants.



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 01030378

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Weißer Zuckerfondant in Pastenform. Gebrauchsfertig.

Denomination

Fertiger Zuckerfondant.

Directions for use

Erwärmen Sie die benötigte Menge Fondant Soft im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 40-45 °C. Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C nicht überschreitet, und sofort verwenden. Falls erforderlich, Farbstoffe und Aromen hinzufügen. Die Süßspeisen mit dem noch warmen Produkt glasieren. Für einen höheren und länger anhaltenden Glanz empfiehlt es sich, die Oberfläche der Süßspeisen mit einer dünnen



Extraordinary
made simple.

Schicht MIRAGEL, COVERGEL oder RIFLEX zu glasieren.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030380

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Weißer Zuckerdant in Pastenform. Gebrauchsfertig.

Denomination

Fertiger Zuckerdant.

Directions for use

Erwärmen Sie die benötigte Menge Fondant Soft im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 40-45 °C.

Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C nicht überschreitet, und sofort verwenden. Falls erforderlich, Farbstoffe und Aromen hinzufügen. Die Süßspeisen mit dem noch warmen Produkt glasieren.

Für einen höheren und länger anhaltenden Glanz empfiehlt es sich, die Oberfläche der Süßspeisen mit einer dünnen Schicht MIRAGEL, COVERGEL oder RIFLEX zu glasieren.



Extraordinary
made simple.