

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

PASTRY OTHER SUGARS

White fondant sugar made from pure refined cane sugar and marked by a very plastic texture, which provides end products with a shiny gloss coating even when stored at freezing temperatures.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030127

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Weißer Fondantzucker aus reinem raffiniertem Rohrzucker.

Denomination

Zuckerfondant.

Directions for use

Als Glasur:

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle mit etwas Wasser (ca. 5 %) erhitzen. Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C 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.**