

ISOMALT

PASTRY ISOMALT

Sweetener made from sucrose and marked by high thermal stability and low humidity absorption. Useful to create long-lasting transparent shiny decorations.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030328

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Reines kristallines Isomalz zur Herstellung von Figuren und kunstvollen Dekorationen für Süßwaren.

Directions for use

Zur Herstellung von „gegossenen“ Objekten:

ISOMALT in der Mikrowelle, auf dem Herd oder auf Induktionskochfeldern vollständig schmelzen und anschließend das geschmolzene Produkt in die entsprechenden Formen gießen.

Zur Herstellung von „gezogenen“ oder „geblasenen“ Objekten:

ISOMALT bei 180 °C schmelzen und dann den Gießvorgang durch Eintauchen des Behälters in kaltes Wasser stoppen. Fügen Sie

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

20-30 g Wasser pro 1 kg ISOMALT in kleinen Mengen hinzu, geben Sie es dann auf Silikonmatten und fahren Sie mit den verschiedenen Kreationen fort. Das Produkt kann mit speziellen Lampen verarbeitungsfähig gehalten werden.



**Extraordinary
made simple.**