

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

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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zur Herstellung von „gezogenen“ oder „geblasenen“ Objekten:
ISOMALT bei 180 °C schmelzen und dann den Garvorgang durch Eintauchen des Behälters in kaltes Wasser stoppen.
Fügen Sie etwa 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.