

MANDORGLASS QUICK SP

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Clean label and palm oil free, it is the complete mix for making almond glazes with a light color and a delicious crunchy texture.

Ideal both to decorate leavened products, such as *panettone* and *colomba*, and to glaze other leavened specialties.

- Clean Label
- Fast and easy to make
- High level of crunchiness
- Made of few simple ingredients
- Without palm-derived or hydrogenated fats
- With 12% of almonds
- Without emulsifiers, colouring and natural flavourings only



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 01980142

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Ei



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Senf

INFO

Advantages

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Klare Kennzeichnung
- Schnell und einfach zuzubereiten
- Hohe Knusprigkeit
- Hergestellt aus wenigen einfachen Zutaten

Claims

- Ohne Palmfette und gehärtete Fette
- Mit 12 % Mandeln
- Ohne Emulgatoren, Farbstoffe und mit ausschließlich natürlichen Aromen

Details

Das Produkt hat ein klares Etikett, enthält kein Palmöl und ist eine Komplettmischung für die Herstellung von hellen Mandelglasuren mit hohem Knusprigkeitsgrad.

Ideal sowohl zum Dekorieren von Festtagsgebäck wie Panettone und Colomba als auch zum Glasieren anderer Hefeteigspezialitäten wie Mandelgebäck und Panfrutti.

Probieren Sie es mit unserer Mischung „Etichetta pulita“ (sauberes Etikett), **Dolce Forno Maestro**.

Beschreibung

Komplettmischung zur Herstellung von hellen Mandelglasuren mit idealer Konsistenz zum einfachen Verzieren von Hefengebäck wie Colombe, Veneziane oder Panettone. Die mit MANDORGLASS QUICK SP hergestellten Glasuren zeichnen sich durch einen hohen Knusprigkeitsgrad aus. Die Mischung enthält ausschließlich natürliche Aromen. Ohne Palmfett

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

DOSIERUNG:

Mandorglass Quick SP 1000 g

Wasser 500 g

Geschmolzene Butter oder Pflanzenöl 50 g

ZUBEREITUNG: MANDORGLASS QUICK SP, Wasser, geschmolzene Butter oder Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Erdnussöl usw.) einige Minuten lang kräftig verrühren. Mit einem flexiblen Spatel oder einem Spritzbeutel mit flacher Tülle eine gleichmäßige Schicht Glasur auf die Hefengebäckstücke auftragen. Wie gewohnt mit Mandeln und Hagelzucker verzieren, mit Puderzucker bestäuben und bei mittlerer Temperatur (160-180 °C) mit halb geöffnetem Ventil backen. Die Backtemperatur und -zeit sind je nach Größe der Backwaren anzupassen.

HINWEISE:

- Es wird empfohlen, die Glasur etwa 30 Minuten vor Gebrauch zuzubereiten.
- Die Konsistenz des Produkts kann jedoch durch eine leichte Verringerung oder Erhöhung der vorgesehenen Wassermenge an die eigenen Anwendungsgewohnheiten angepasst werden.
- Das Backen von Süßspeisen mit Glasur muss mit besonderer Sorgfalt erfolgen, da zu hohe Temperaturen leicht zu einer übermäßigen Karamellisierung des Zuckers führen und die Feuchtigkeit aus dem Inneren der Süßspeise in die Glasur wandert, die dadurch ihre Knusprigkeit verliert.
- Um die Haltbarkeit von mit MANDORGLASS QUICK SP überzogenen Backwaren zu verbessern, wird empfohlen, sie vor dem Verpacken vollständig abkühlen zu lassen. Als Anhaltspunkt sei angemerkt, dass Süßwaren mit einem Gewicht von 1 kg, wenn sie nach weniger als 8 Stunden Abkühlzeit verpackt werden, noch genügend Feuchtigkeit enthalten, um die Glasur zu benetzen, was zu einem Verlust der Knusprigkeit und einer Beeinträchtigung des dekorativen Aussehens führt.



Extraordinary
made simple.