

# FONDANT

PASTELES OTROS AZÚCARES

Fondant de azúcar, elaborado con jarabe de sacarosa y glucosa, de color blanco nieve y textura muy plástica. Ideal para cubrir profiteroles, éclairs y otros dulces, aportando un brillo que se mantiene incluso a temperaturas bajo cero. El fondant admite perfectamente la adición de colorantes solubles en agua.



## 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 01030377

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>** Anidride

## INFO

### Descrizione

fondant blanco para todos los usos de pastelería.

### Denomination

fondant.

### Directions for use

calentar al baño maría o al microondas con una pequeña adición de agua (aproximadamente el 5 %). Mezclar comprobando que la temperatura no supere los 55 °C y utilizar inmediatamente. Para obtener un brillo superior y más duradero, se recomienda cubrir las superficies de los dulces con una ligera capa de MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX.



Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030379

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>** Anidride

## INFO

### Descrizione

fondant blanco para todos los usos de pastelería.

### Denomination

fondant.

### Directions for use

calentar al baño maría o al microondas con una pequeña adición de agua (aproximadamente el 5 %). Mezclar comprobando que la temperatura no supere los 55 °C y utilizar inmediatamente. Para obtener un brillo superior y más duradero, se recomienda cubrir las superficies de los dulces con una ligera capa de MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX.



Extraordinary  
made simple.