

FONDANT SUAVE

PASTELES OTROS AZÚCARES

Fondant de azúcar elaborado con jarabe de sacarosa y glucosa, de color blanco nieve y textura muy plástica. Gracias a su suavidad, no necesita agua, solo un ligero calentamiento para su uso. Es ideal para cubrir profiteroles, éclairs y otros dulces, proporcionándoles un brillo que se mantiene incluso a temperaturas bajo cero. El fondant suave 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 01030378

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

fondant blanco en pasta. Listo para usar.

Denominazione

fondant listo.

Directions for use

calentar al "baño maría" o en microondas la cantidad necesaria de Fondant Soft a 40-45 °C.

Mezclar comprobando que la temperatura no supere los 55 °C y utilizar inmediatamente. Incorporar, si es necesario, agentes colorantes y aromas. Glasear los dulces con el producto aún caliente.

Para obtener un brillo superior y más duradero, se recomienda cubrir las superficies de los dulces que se desea glasear



Extraordinary
made simple.

con una ligera capa de MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030380

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

fondant blanco en pasta. Listo para usar.

Denomination

fondant listo.

Directions for use

calentar al "baño maría" o en microondas la cantidad necesaria de Fondant Soft a 40-45 °C.

Mezclar comprobando que la temperatura no supere los 55 °C y utilizar inmediatamente. Incorporar, si es necesario, agentes colorantes y aromas. Glasear los dulces con el producto aún caliente.

Para obtener un brillo superior y más duradero, se recomienda cubrir las superficies de los dulces que se desea glasear con una ligera capa de MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX.



Extraordinary
made simple.