

FONDANT

PÂTISSERIE AUTRES SUCRES

Le fondant est un sucre composé de saccharose et de sirop de glucose, caractérisé par sa couleur blanc neige et sa texture très plastique. Idéal pour enrober choux, éclairs et autres pâtisseries, il leur apporte un nappage brillant qui conserve son éclat même par grand froid. Le fondant se prête parfaitement à l'ajout de colorants hydrosolubles.



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

SO₂ Anhydride

INFO

Description

sucre fondant blanc pour toutes les utilisations en pâtisserie.

Denomination

sucre fondant.

Directions for use

chauffer au bain-marie ou au micro-ondes en ajoutant en peu d'eau (environ 5%). Mélanger en contrôlant que la température ne dépasse pas 55°C et utiliser immédiatement. Pour obtenir une brillance supérieure et plus durable, nous recommandons de recouvrir les surfaces des gâteaux d'une légère couche de MIRAGEL, COVERGEL ou RIFLEX.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030379

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

SO₂ Anhydride

INFO

Description

sucre fondant blanc pour toutes les utilisations en pâtisserie.

Denomination

sucre fondant.

Directions for use

chauffer au bain-marie ou au micro-ondes en ajoutant en peu d'eau (environ 5%). Mélanger en contrôlant que la température ne dépasse pas 55°C et utiliser immédiatement. Pour obtenir une brillance supérieure et plus durable, nous recommandons de recouvrir les surfaces des gâteaux d'une légère couche de MIRAGEL, COVERGEL ou RIFLEX.



Extraordinary
made simple.