

# FONDANT SOFT

PÂTISSERIE AUTRES SUCRES

Le sucre fondant, composé de saccharose et de sirop de glucose, se caractérise par sa couleur blanc neige et sa texture très plastique. Grâce à sa texture très souple, il ne nécessite aucun ajout d'eau, mais simplement un léger chauffage avant utilisation. Il est idéal pour enrober choux, éclairs et autres pâtisseries, leur offrant un nappage brillant qui conserve son éclat même à des températures négatives. Le fondant fondant se prête parfaitement à l'incorporation 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 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

### Description

sucre fondant blanc en pâte. Prêt à l'emploi.

### Denomination

sucre fondant prêt.

### Directions for use

réchauffer au "bain marie" ou au four à microondes une quantité nécessaire de Fondant Soft à 40-45°C. Mélanger en vérifiant que la température ne dépasse pas 55°C et utiliser immédiatement. Incorporer si nécessaire des agents colorants et des arômes. Glacer les gâteaux avec le produit encore chaud. Pour obtenir une brillance supérieure et durable nous conseillons de recouvrir avec une légère couche de MIRAGEL, COVERGEL OU RIFLEX les surfaces des



Extraordinary  
made simple.

gâteaux à glacer.

## 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

### Description

sucre fondant blanc en pâte. Prêt à l'emploi.

### Denomination

sucre fondant prêt.

### Directions for use

réchauffer au "bain marie" ou au four à microondes une quantité nécessaire de Fondant Soft à 40-45°C. Mélanger en vérifiant que la température ne dépasse pas 55°C et utiliser immédiatement. Incorporer si nécessaire des agents colorants et des arômes. Glacer les gâteaux avec le produit encore chaud. Pour obtenir une brillance supérieure et durable nous conseillons de recouvrir avec une légère couche de MIRAGEL, COVERGEL OU RIFLEX les surfaces des gâteaux à glacer.



Extraordinary  
made simple.