

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

PÂTISSERIE AUTRES SUCRES

Sucre fondant blanc fabriqué à partir de pur sucre de canne raffiné et caractérisé par une texture très plastique, qui confère aux produits finis un revêtement brillant même lorsqu'ils sont conservés à des températures de congélation.



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 01030127

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 obtenu de pur sucre raffinée de canne

Denomination

sucre fondant de canne.

Directions for use

COMME GLACAGE:

chauffer au bain-marie la quantité nécessaire en ajoutant en peu d'eau (environ 5%). Mélanger en contrôlant que la température ne dépasse pas 55°C et utiliser immédiatement.

Pour obtenir un brillant supérieur et plus durable, nous conseillons de recouvrir d'une légère couche de nappage, les



Extraordinary
made simple.

surfaces destinées à être glacées.



Extraordinary
made simple.