

FONDANT

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

Zucchero fondente a base di saccarosio e sciroppo di glucosio, caratterizzato da un colore bianco candido e da un'elevata plasticità. È ideale per la copertura di bigné, éclair e altri dolci, ai quali conferisce un'ottima lucentezza che si mantiene tale anche a temperature di surgelazione. FONDANT si presta perfettamente all'aggiunta di coloranti idrosolubili.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030377

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

zucchero fondente bianco per tutti gli usi di pasticceria.

Denominazione

zucchero fondente.

Modalità d'uso

scaldare a bagnomaria o con forno a microonde con una piccola aggiunta d'acqua (circa il 5%). Mescolare controllando che la temperatura non superi i 55°C ed utilizzare immediatamente. Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX le superfici dei dolci.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030379

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

zucchero fondente bianco per tutti gli usi di pasticceria.

Denominazione

zucchero fondente.

Modalità d'uso

scaldare a bagnomaria o con forno a microonde con una piccola aggiunta d'acqua (circa il 5%). Mescolare controllando che la temperatura non superi i 55°C ed utilizzare immediatamente. Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX le superfici dei dolci.



Extraordinary
made simple.