

FONDANT SUAVE

PASTRY OTHER SUGARS

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

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030378

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

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

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descripción

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.