

FONDANT SOFT

PASTRY OTHER SUGARS

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

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030378

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

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



Extraordinary
made simple.

durable nous conseillons de recouvrir avec une légère couche de MIRAGEL, COVERGEL OU RIFLEX les surfaces des gâteaux à glacer.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030380

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

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.