



FONDANT 14

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030377

CLAIM

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

zucchero fondente.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

