

# FONDANT MACIO

PASTELARIA

OUTROS AÇÚCARES

O açúcar fondant, feito de sacarose e xarope de glicose, caracteriza-se pela sua cor branca como a neve e textura muito plástica. Além disso, devido à sua textura muito macia, não necessita da adição de água, bastando um ligeiro aquecimento para ser utilizado. É ideal para cobrir choux, éclairs e outros doces, proporcionando-lhes uma cobertura brilhante que mantém o seu brilho mesmo em temperaturas de congelamento. O FONDANT SOFT presta-se perfeitamente à adição de corantes solúveis em água.



## MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030378

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Descrizione

açúcar fondant branco em pasta. Pronto para usar.

### Denomination

açúcar fondant pronto.

### Directions for use

aqueça em banho-maria ou no micro-ondas a quantidade necessária de Fondant Soft a 40-45 °C.

Misture, garantindo que a temperatura não ultrapasse 55°C, e utilize imediatamente. Incorpore agentes corantes e aromatizantes, se necessário. Glaceie os doces com o produto ainda quente.

Para obter brilho mais intenso e duradouro, recomenda-se cobrir a superfície dos doces glaceados com uma leve



Extraordinary  
made simple.

camada de MIRAGEL, COVERGEL ou RIFLEX.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030380

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No allergens declared for this product.

## INFO

### Descrizione

açúcar fondant branco em pasta. Pronto para usar.

### Denomination

açúcar fondant pronto.

### Directions for use

aqueça em banho-maria ou no micro-ondas a quantidade necessária de Fondant Soft a 40-45 °C. Misture, garantindo que a temperatura não ultrapasse 55°C, e utilize imediatamente. Incorpore agentes corantes e aromatizantes, se necessário. Glaceie os doces com o produto ainda quente. Para obter brilho mais intenso e duradouro, recomenda-se cobrir a superfície dos doces glaceados com uma leve camada de MIRAGEL, COVERGEL ou RIFLEX.



Extraordinary  
made simple.