

Ka-Gel Fondantglasur

Beschreibung

Eine konzentrierte Fondantglasur zum Auftragen mit der Spritzpistole oder mit dem Pinsel.

Anwendung

Zum schnellen Abglänzen von Gebäcken z.B. Plundergebäcke, Nussgipfel, Crèmeschnitten

Eigenschaften

- mit Wasser bis 60% verdünnbar
- gefrierstabil
- lange Frischhaltung
- schöner Glanz
- sparsame Anwendung
- trocknet schnell



Lagerung / Haltbarkeit

12 - 15° C, 12 Monate ab Produktion

| Verpackung | Kg | Gebinde / Palette |
|------------|----|-------------------|
|------------|----|-------------------|

| | | |
|-----------|------|----|
| PE-Kessel | 12,5 | 36 |
|-----------|------|----|

| Grundrezepte | Spritzen und Pinseln | Spateln (z.B. Crèmeschnittenblätter) |
|--------------|----------------------|--------------------------------------|
|--------------|----------------------|--------------------------------------|

| | | |
|----------------------|-----------|--------|
| Ka-Gel Fondantglasur | 1000 g | 1000 g |
| Wasser | 400-600 g | 200 g |

Fondantglasur und Wasser verrühren und in die Maschine abfüllen, Einstelltemperatur: 80-85° C, oder zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Fondantglasur und Wasser verrühren und zum Siedepunkt erhitzen. Mit Spatelmesser auf der Oberfläche verteilen.

Zutaten

2038 Ka-Gel Fondantglasur Wasser, Zucker, Glukosesirup, Pektin (E440), pflanzliches Fett (gehärtet), Genusssäure (E334), Lebensmittelfarbe (E171), Konservierungsmittel (E202), Aroma, Saccharin, Emulgatoren (E332, E341)