

Produktname:

SCHOKOLADEN-ZUCKERGLASUR

Dunkle Schokoladenüberzugsmasse!

Die Schokoladen-Zuckerglasur ist ein idealer Überzug für viele Gebäckarten wie z. B. für Sacher-Gebäcke.

Verarbeitungshinweise:

Je nach Verwendungszweck bis zu 50 g Wasser auf 1 kg Schokoladen-Zuckerglasur zusetzen und auf 35° C bis 40° C erwärmen. Dann wie Fondant weiterverarbeiten. Nicht über 45° C erwärmen! Um einen dauerhaften Glanz zu erhalten sollten die Gebäcke vor dem Überziehen mit Marillenkönfitüre aprikotiert werden.

Vorteile:

- zum Überziehen und Glasieren feiner Sacher-Torten und -Gebäcke
- auch für Dauerbackwaren, Schaummassen, Waffeln etc.
- zarter Überzug
- hoher Schokoladeanteil
- problemlos zu schneiden
- guter Glanz
- ausgezeichnete Geschmack
- leichte Handhabung
- gute Dosierbarkeit
- gibt dem Gebäck einen leicht nussigen, aromatischen Geschmack und einen ausgezeichneten Geruch
- für Party-Gebäcksorten mit dem besonderen Pfiff
- steigert die Produktivität auf einfache Weise

Artikelnummer	200008286
Verkaufseinheit	Eimer zu 12,5 kg

SCHOKOLADEN
ZUCKERGLASUR

PRODUKTBLATT

