

Rollfondant

Artikelnummer: 302150

Modelliermasse
Farbe: Weiß
Füllmenge: 500 g

Überzugs- und Modelliermasse aus Zucker

Produktbeschreibung

Weißer Rollfondant. Fondantmasse ist eine weiche, geschmeidige Masse, die vielseitig verwendbar ist und sich leicht einfärben lässt. Ausgerollt wird sie als Überzug für Kuchen und Torten verwendet, zu Auflegern, Blüten und Rüschen verarbeitet oder mit Mustern geprägt. Glutenfrei!

Ausgerollt wird Fondant als Überzug für Kuchen und Torten verwendet, zu Dekorelementen, Blüten und Rüschen verarbeitet oder mit Mustern geprägt.

Die Kuchenoberfläche vor dem Eindecken mit dem Rollfondant mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen oder bei trockenen Kuchen Aprikosenmarmelade durchpassieren, aufkochen und den Kuchen dünn bestreichen, damit die Krümel gebunden werden und die Rollfondant-Decke klebt. Rollfondant darf nicht direkt mit Sahne in Verbindung kommen!

Die etwas angetrocknete Fondantdecke kann mit flüssiger Speisefarbe oder Speisefarben-Paste bemalt werden und mit Speisefarben-Pulver bestäubt werden.

Tipps und Anleitung finden Sie detailliert in unserem Info-Flyer „Roll- und Dekorfondant“.

Die Fondantmasse ist eine leicht süße, essbare, weiche, geschmeidige Masse, die vielseitig verwendbar ist und sich problemlos einfärben lässt.

Sie ist auch als Dekormasse oder Einschlagmasse bekannt.

Rollfondant wird kühl und dunkel gelagert, aber nicht im Kühlschrank.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Verarbeitung: Es empfiehlt sich, die Masse ca. 2 Std. bei Raumtemperatur zu lagern und vor der Verarbeitung intensiv durchzukneten. Nach dem Öffnen der Verpackung die Masse sofort verarbeiten bzw. immer wieder luftdicht verpacken (Gefrierbeutel), sonst trocknet sie aus.

Die Masse kann vor dem Verarbeiten mit Speisefarbe eingefärbt werden. Die Kuchenoberfläche vor dem Eindecken mit Rollfondant mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen oder mit einer dünnen Marzipandecke abdecken. Rollfondant darf nicht direkt mit Sahne in Verbindung kommen!

Die etwas angetrocknete Fondantdecke kann mit flüssiger Speisefarbe oder Speisefarben-Paste bemalt werden und mit Speisefarben-Pulver bestäubt werden.

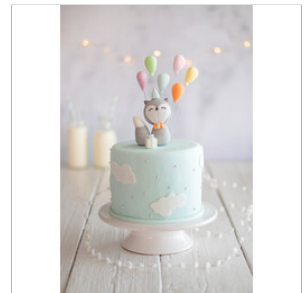
Wenn Torten mit einer Rollfondant-Oberfläche gekühlt werden müssen, bitte einen Teller mit Salz auf den Boden des Kühlschranks stellen. Das Salz zieht die Feuchtigkeit aus dem Kühlschrank.

Zutaten

Zucker; Glykosesirup; Pflanzenfett (Palmkern, Palm); Feuchthaltemittel: Glycerin (E422); Verdickungsmittel: Xanthan (E415), Natrium-Carboxymethylcellulose (E466); Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471); natürliches Aroma;

Konservierungsmittel: Sorbinsäure (E200); Antioxidationsmittel: Citronensäure (E330)

Kann Spuren von Mandeln enthalten.



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1 675 kJ / 401 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	86,8 g
davon Zucker	85,3 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	0 g
Salz	0,12 g