Backzutat – Isomalt

Artikelnummer: 303003

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 125 g

Für Zuckerdekorationen und vieles mehr!

Für Diabetiker geeignet! Vegan, laktose- und glutenfrei

Produktbeschreibung

Zuckerdekorationen vom Feinsten! Mit Isomalt einfach und schnell selbst hergestellt. Zum Beispiel: Isomalt im Kochtopf auflösen und in Motiv-Ausstechformen, Reliefformen oder in eine Lolly-Cake-Backform füllen und erkalten lassen. Kann mit Speisefarben-Paste oder -Pulver eingefärbt werden.

Feinste Zuckerdekorationen sind mit Isomalt ganz leicht selbst herzustellen.
Mit unseren Backzutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Sie werden aus besten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

Versiegelte Kunststoffdose in Faltschachtel. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Verarbeitung: Isomalt im Kochtopf vorsichtig auflösen. Die ideale Verarbeitungstemperatur beträgt 150°C. Nach dem Auflösen ca. 1 Minute abkühlen lassen, dann verarbeiten.

Sobald das aufgelöste Isomalt abkühlt, wird es wieder fest und kann jederzeit wieder verflüssigt werden.
ACHTUNG: Die Masse wird sehr heiß (nicht in Kinderhände geben).
Aufgelöstes Isomalt lässt sich hervorragend mit Speisefarben-Paste einfärben und so erhält man farbiges, transparentes Isomalt. Flüssiges Isomalt vorsichtig in Ausstechformen, erkalten lassen und ausformen. Das fest gewordene Isomalt kann immer wieder vorsichtig aufgelöst werden. Eingefärbtes Isomalt NICHT überhitzen. (Kontrolle mit Zuckerthermometer). Isomalt bräunt nicht so schnell wie Kristallzucker.

Zutaten

Isomalt ST-M (E953)

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	970 kJ / 233 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Natrium	0 g
Salz	0 g

Maiback GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034–3000
Fax +49 6407 4034–3009
E-Mail: info@maiback.de

www.maiback.de