

Backzutat – Eiweiß – getrocknet

Artikelnummer: 303027

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 100 g

Für Spritzglasuren

Vegetarisch



Produktbeschreibung

Getrocknetes Eiweiß garantiert gleichbleibende Ergebnisse, da es exakter abgemessen werden kann als Frischeier. Zur Herstellung von Icing (Zuckerglasur) und Baiser unersetzlich.

Für die Herstellung von Baiser-Massen und Zuckerglasuren unersetzlich.

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

Grundrezept: 10 g Eiweißpulver mit 100 ml Wasser aufschlagen.

Eiweiß-Spritzglasur: 500 g Puderzucker zweimal sieben, mit 3 EL Eiweißpulver vermischen und mit 6 EL Wasser aufschlagen. Die fertige Glasur immer feucht abdecken, damit sie nicht trocken wird.

Baiser: 25 g Eiweißpulver mit 250 g Kristallzucker vermischen und mit 125 ml Wasser steifschlagen.

Wie gewohnt weiter verarbeiten.

Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen!
Verpackung nach dem Gebrauch schließen!

Zutaten

HühnerEIWEISSpulver, Zucker, Speisesalz

Enthält Eier und Eierzeugnisse.
Kann Spuren von Milch- und Sojaerzeugnissen enthalten.

10 g Eiweißpulver \approx ca.1 Eiweiß

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1499 kJ / 353 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Kohlenhydrate	49,1 g
davon Zucker	49 g
Ballaststoffe	<0,1 g
Eiweiß	38,6 g
Natrium	1,2 g
Salz	2,9 g