

## Edel-Dekor-Paste

Artikelnummer: 309005

Paste – hochergiebig  
Farbe: Gold  
Füllmenge: 100 g  
Glimmer

Mit Süßungsmittel.  
Vegan. Laktose- und glutenfrei.

Für essbarer Dekorationen

### Produktbeschreibung

Mit Edel-Dekor-Pasten geben Sie Torten und Gebäck einen einzigartigen Look. Besonders edel: der Farbton Gold.

Jetzt wird es edel!

Mit dieser streichfähigen Paste stellen Sie im Handumdrehen elegante essbare Dekorationen her. Einfach in unsere Dekor- und Bordüren-Matten streichen, im Ofen trocknen – und fertig ist eine filigrane Dekoration in Spitzen-Optik. Die Paste ist sofort verwendbar!

Geeignet für Fondant- und Buttercremetorten, Kuchen, Muffins und Plätzchen.

Gebrauchsfertige Edel-Dekor-Paste zum Verstreichen in unsere Bordüren- und Dekor-Matten. Geeignet für Untergründe aus Rollfondant, Marzipan, Kuchen, Buttercreme und Schokolade. Die fertigen Dekorationen sind flexibel und lassen sich mit etwas Lebensmittelkleber auf den Untergründen fixieren.

Hier finden Sie ein Anleitungsvideo.

Weitere Artikel finden Sie in der Kategorie "Bordüren und Ornamente" und bei den "Speisefarben".

In Faltschachtel. Mit Anleitung.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

### Gebrauchsanweisung

Die Edel-Dekor-Paste mit einer Palette oder einem Teigschaber gleichmäßig auf der STÄDTER Dekor- oder Bordüren-Matte verstreichen.

Die Matte auf ein Backblech legen und im Ofen bei 80-100°C Umluft trocknen. Prüfen Sie nach 15 Minuten und versuchen Sie, die Dekoration an einer Seite von der Matte zu lösen. Wenn sie sich leicht lösen lässt, ist sie fertig. Fall sie sich nicht gut lösen lässt, prüfen Sie die Dekoration erneut in Abständen von 3-5 Minuten.

Nach dem Trocknen die Ornamente vorsichtig aus der Matte lösen und bis zur Verarbeitung in einer geschlossenen Box aufbewahren. Bei trockenen Untergründen wie Fondant, die Dekorationen mit Lebensmittelkleber (z.B. STÄDTER CMC-Sugarcel) befestigen.

### Zutaten

Wasser; Propandiol; Farbstoffe: Titandioxid (E171), Eisenoxide (E172); Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555); Verdickungsmittel: Zellulose (E460); Emulgator: SOJALecithin; Süßungsmittel: Natriumcyclamat (E952ii), Natriumsaccharin (E954), Thaumatococin (E957);

Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Aroma: Vanillin; Konservierungstoff: Kaliumsorbat (E202); FRUKTOSE



### Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	122 kJ / 29 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	2,58 g
Eiweiß	<0,6
Natrium	0 g
Salz	0 g