Produktinformation

Fondant-Zutat – CMC – Sugarcel

Artikelnummer: 395022

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 14 g

Zellulose-Pulver

Produktbeschreibung

Sugarcel ist ein Cellulose-Pulver, das als Stabilisator und Verdickungsmittel verwendet wird. Es eignet sich z. B. für das Formen von Blüten und Figuren, da es Roll- und Dekorfondant die erforderliche Festigkeit zur Verarbeitung verleiht.

CMC verwendet man als Stabilisator und Verdickungsmittel. Es gibt Roll- und Dekorfondant die erforderliche Festigkeit beim Modellieren von Blüten und Figuren.

Auf Karte zum Aufhängen. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Herstellung von Fondant-Kleber: 1 Teelöffel CMC in ¼ Liter Wasser aufkochen und evtl. durchsieben. Erkalten lassen.

Herstellung von Blütenmodelliermasse: 1 TL CMC in 250 g Rollfondant einkneten und luftdicht verpackt ca. 1 Std. ruhen lassen.

Dunkel, kühl und trocken lagern.

Zutaten

Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose (E466)

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