

Fondant-Decke - gebrauchsfertig

Artikelnummer: 302136

Modelliermasse
Größe: ø 36 cm
Farbe: Weiß
Füllmenge: 430 g

Ideal zum Eindecken von Torten sowie zum Ausstechen von Motiven und Verzierungen.

Produktbeschreibung

Decke für Torten aus weißem Rollfondant. Sofort einsatzbereit.

Ideal zum Eindecken von Torten sowie zum Ausstechen von Motiven und Verzierungen.
Kann nach Bedarf dünner und größer ausgerollt werden (bis ø38 cm).
Die Fondantmasse ist eine leicht süße, essbare, weiche, geschmeidige Masse.
Rollfondant wird kühl und dunkel gelagert, aber nicht im Kühlschrank.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.



Gebrauchsanweisung

Fondant-Decke samt Trägerfolie vorsichtig ausrollen und glattstreichen. Die Torte mit Buttercreme oder Marmelade bestreichen und die Fondant-Decke mitsamt der Folie über die Torte legen (Folie oben). Die Folie entfernen und den Fondant an der Torte glattstreichen. Überstehende Reste entfernen und ggf. durchkneten und weiterverarbeiten (z.B. Motive ausstechen).

Zutaten

Zucker; Glukosesirup; Pflanzenfett (Palmkern, Palme); Feuchthaltemittel: Glycerin (E422); Verdickungsmittel: Traganth (E413), Xanthan (E415); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), natürliches Aroma, Invertase

Dieses Produkt kann Spuren von Mandeln und Getreide enthalten.

Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1669 kJ / 399 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	87,5 g
davon Zucker	85,2 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	0 g
Natrium	0,01 g
Salz	0,03 g