

Backzutat - Puderzucker - fein

Artikelnummer: 303034

Pulver - hochergiebig
Füllmenge: 750 g

Für die Herstellung von Icing und Fondant.

Vegan, laktose- und glutenfrei

Produktbeschreibung

Puderzucker extra fein ist auch als Staubzucker bekannt. Zur Herstellung von Icing (Zuckerglasur) unverzichtbar.

Allerfeinster Puderzucker! Dieser feine Puderzucker ist besonders gut geeignet für die Herstellung einer Zuckermasse (Icing) zum Spritzen von Blüten, Blättern und feinsten Tortendeko sowie zur Fondantherstellung. 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.

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

Gebrauchsanweisung

Grundrezept für Icing (Zuckermasse):
500 g Puderzucker fein, 3 EL Eiweißpulver (getrocknetes Eiweiß), 6 EL Wasser

Zubereitung: Den Puderzucker und das Eiweißpulver mischen und durch ein feines Sieb streichen, dann das Wasser hinzufügen. 5 Minuten in einer Küchenmaschine bei mittlerer Umdrehung aufschlagen. Bei Küchenmaschinen den Flachrührer verwenden (nicht den Knethaken und nicht den Schneebeser) und bei Handrührgeräten den Knethaken verwenden. Die Masse kann mit Speisefarbenpaste oder flüssiger Speisefarbe eingefärbt werden.

Bitte beachten!
Die Zuckermasse muss in einen fettfreien Spritzbeutel gefüllt werden. Alle Werkzeuge, Schüsseln, Beutel, Teigschaber müssen völlig fettfrei sein!

Zutaten

Zucker



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1700 kJ / 400 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
davon Zucker	100 g
Eiweiß	0 g
Natrium	0 g
Salz	0 g