

Backzutat - Diamond Glaze

Artikelnummer: 310018

Pulver - hochergiebig
Farbe: Perlmutter
Füllmenge: 70 g
Glimmer

Zuckerglasur aus Traubenzucker mit Glitzereffekt zum Anrühren.

Ideal zum Glasieren und Bestreichen von Plätzchen, Fondant- und Schokoladendekorationen sowie, spritzfähig, zum Erstellen von Schriftzügen und feinen Dekoren.
Vegan, laktosefrei und AZO-frei

Produktbeschreibung

Perlenglanz und süßes Gebäck - das ist eine unwiderstehliche Versuchung. Diamond Glaze verbreitet puren Glamour und macht aus jeder Leckerei ein Glanzstück. Feine Dekore wie Schriftzüge und Zeichnungen erhalten zauberhaften Schimmer, Glasuren partytauglichen Flitter.

Diamond Glaze ist eine vielseitig verwendbare Zuckerglasur, die partytaugliche Dekore für bspw. Torten, Plätzchen oder Amerikaner entstehen lässt. Je nachdem, mit wieviel Wasser das schimmernde Pulver angerührt wird, entsteht eine festere Dekorpaste oder eine flüssige Glasur.

So gelingen feine Dekore wie Schriftzüge, Mandalas, grafische Zeichnungen und flächige Glasuren für Drip Cakes gleichermaßen. Freunde kreativer Dekore können also mit vollem Einfallsreichtum jede Art von Verzierung umsetzen.

Diamond Glaze ist eine Zuckerglasur aus Traubenzucker. Mit AZO-freien Farbstoffen. Je nach Charge kann es zu leichten Farbabweichungen kommen.

Gebrauchsanweisung

70 g des Diamond Glaze-Pulvers mit Wasser anrühren. Beginnend mit 1 EL Wasser tröpfchenweise an die gewünschte Konsistenz herantasten. Je nach Wassermenge wird die Glasur spritz- oder streichfähig.

Die Farbpigmente reagieren in Verbindung mit Flüssigkeit. Für eine gleichmäßige Färbung die Glasur nach einigen Minuten nochmals durchrühren.

Nach dem Anrühren unmittelbar verarbeiten.

Nach Anbruch verschlossen und dunkel lagern.

Nicht zum Mitbacken geeignet



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1125 kJ / 268.8 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	70 g
davon Zucker	64,4 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten

Zucker; getrockneter Glukosesirup; Farbstoffe: Titandioxid (E171); Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555).

Kann Spuren von Gluten enthalten.

AZO-frei

Ohne Gentechnik