

Fondant-Zutat – Glukose

Artikelnummer: 395060

Paste – hochergiebig
Füllmenge: 400 g

Bonbonsirup

Produktbeschreibung

Glukose-Sirup ist ein essentieller Bestandteil bei der Herstellung von Zucker-, Fondant- und Karamellarbeiten. Weiterhin wird Glukose verwendet, um Marzipan frisch zu halten (35 g auf 1000 g Marzipanrohmasse).
Zusatzinfo: Alternativ wird Glukose auch als Bonbonsirup, Sta rkesirup oder Kapillarsirup bezeichnet.

Zur Herstellung von Zucker-, Fondant- und Karamellprodukten. Auch zum Frischhalten von Marzipan.
Kühl und trocken lagern!



Gebrauchsanweisung

Gebrauchsanweisung für Zuckerpaste:

1 EL Gummi Arabicum, 450 g Puderzucker gesiebt, 1 ½ EL Glukose, 4 EL warmes Wasser
Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten beifügen und unter arbeiten.
Anschließend die Masse zu einer Rolle formen, sehr gut in 2 Plastiktüten verpacken (Tüte in Tüte) und bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur aufbewahren.
Nochmals geschmeidig kneten und verarbeiten. Sollte der Fondant zu weich sein, kann noch etwas Puderzucker eingearbeitet werden

Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1292 kJ / 304 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	76 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten

Glukose-Fruktose-Sirup