



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör

Produktinformation

Edel-Dekor-Paste

Artikelnummer: 309050

Paste – hochergiebig
Farbe: Perlmutter
Füllmenge: 100 g
Glimmer

Mit Süßungsmittel
Vegan. Laktose- und glutenfrei

Für essbarer Dekorationen

Produktbeschreibung

Mit Edel-Dekor-Pasten geben Sie Torten und Gebäck einen einzigartigen Look. Besonders ausgefallen: die Farbe Perlmutter.

Jetzt wird es edel!

Mit dieser streichfähigen Paste stellen Sie im Handumdrehen elegante essbare Dekorationen her. Einfach in unsere Dekor- und Bordüren-Matten streichen, im Ofen trocknen – und fertig ist eine filigrane Dekoration in Spitzen-Optik. Die Paste ist sofort verwendbar!

Geeignet für Fondant- und Buttercremetorten, Kuchen, Muffins und Plätzchen.

Gebrauchsfertige Edel-Dekor-Paste zum Verstreichen in unsere Bordüren- und Dekor-Matten. Geeignet für Untergründe aus Rollfondant, Marzipan, Kuchen, Buttercreme und Schokolade. Die fertigen Dekorationen sind flexibel und lassen sich mit etwas Lebensmittelkleber auf den Untergründen fixieren.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Die Edel-Dekor-Paste mit einer Palette oder einem Teigschaber gleichmäßig auf der STÄDTER Dekor- oder Bordüren-Matte verstreichen.

Die Matte auf ein Backblech legen und im Ofen bei 80-100°C Umluft trocknen. Prüfen Sie nach 15 Minuten und versuchen Sie, die Dekoration an einer Seite von der Matte zu lösen. Wenn sie sich leicht lösen lässt, ist sie fertig. Fall sie sich nicht gut lösen lässt, prüfen Sie die Dekoration erneut in Abständen von 3-5 Minuten.

Nach dem Trocknen die Ornamente vorsichtig aus der Matte lösen und bis zur Verarbeitung in einer geschlossenen Box aufbewahren. Bei trockenen Untergründen wie Fondant, die Dekorationen mit Lebensmittelkleber (z.B. STÄDTER CMC-Sugarcel) befestigen.



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	122 kJ / 29 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	2,58 g
Eiweiß	<0,6
Salz	0 g

Zutaten

Wasser; Propandiol; Farbstoff: Titandioxid (E171); Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555); Verdickungsmittel: Zellulose (E460); Emulgator: SOJALecithin; Süßungsmittel: Natriumcyclamat (E952ii), Natriumsaccharin (E954), Thaumatin (E957); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Aroma: Vanillin; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202); FRUKTOSE

Tortissimo GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel: +49 (0)6407 4034 4000
Fax: +49 (0)6407 4034 4009
E-Mail: info@tortissimo.de

www.tortissimo.de