



## FONDANT SOFT 14

Zucchero fondente a base di saccarosio e sciroppo di glucosio, caratterizzato da un colore bianco candido e da un'elevata plasticità. Inoltre, grazie alla sua struttura morbida, non richiede alcuna aggiunta di acqua ma semplicemente un lieve riscaldamento (40-45°C) per raggiungere la consistenza adatta all'impiego. È ideale per la copertura di bignè, éclair e altri dolci, ai quali conferisce una lucentezza ottimale che si mantiene tale anche a temperature di surgelazione. FONDANT si presta perfettamente all'aggiunta di coloranti idrosolubili.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030378

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

scaldare a "bagno-maria" o in forno microonde una quantità necessaria di Fondant Soft a 40-45°C.

Mescolare controllando che la temperatura non superi i 55°C ed usare immediatamente. Incorporare se necessario agenti coloranti e aromi. Glassare i dolci con il prodotto ancora caldo.

Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL, COVERGEL O RIFLEX le superfici dei dolci da glassare.

### DENOMINAZIONE TECNICA

zucchero fondente pronto.