

Fondant weiss

Feinkristalliner Überzugsfondant mit cremiger Konsistenz und zartem Schmelz. Gleichmässiges Fliessverhalten für eine kontrollierte Verarbeitung bei 35–40 °C und eine glatte, brillante Oberfläche.

- Definiertes Zucker-Glukosesirup-Verhältnis (100 : 20) für reproduzierbare Resultate
- Kontrolliertes Fliessverhalten und stabile Verarbeitung
- Feinkristalline Struktur ohne grobe Kristallbildung
- Gute Temperierbarkeit bei 35–40 °C
- Einfärb- und aromatisierbar
- Gefrier- und auftaustabil

○ Art. 31145100015.0, **Fondant weiss**, 15-kg-Eimer

