
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТАХ

ФОНДАНТ

ПОКРЫТИЕ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Фондант-это очень хорошо измельченный порошковый сахар. Он идеально подходит для приготовления гладких, обладающих блеском помадок для хлебобулочных и кондитерских изделий. Покрытие получается гибким и легко ложится на выпеченный продукт.

К тому же готовую помадку можно подкрасить какао-порошком, пищевыми красителями, а также вместо воды в рецептуре выбрать любой фруктовый сок без мякоти. У вас получится целая гамма помадных покрытий!

Дозировка: Фондант (порошок) 1000г + Вода (сок, сироп) 125г.
примечание: воду лучше нагреть до T = 40-50C.

Способ использования: В воду (сок, сироп) всыпать Фондант.
Взбить до однородной консистенции.

Срок хранения: 12 месяцев

Вся информация и рекомендации основаны на подтвержденных тестах и исследованиях. Не гарантируется получение точного результата., т.к производитель не может контролировать условий перевозки, хранения и использования покупателем товара все рекомендации и сбыт являются действительными при условии что производитель и продавец не несет ответственности за повреждения продукта полученные в процессе использования. Ни один представитель производителя не имеет полномочий уклоняться или изменять вышеозначенные условия, но наши технические специалисты полномочны оказывать содействие по купателям по необходимости и в силу обстоятельств. Ничто из выше означенного не являются рекомендацией к нарушению чьих-либо прав в настоящем и в будущем.

РУССКИЙ БЕЙКЛС ООО

Санкт-Петербург, Тел отдела продаж: (812) 327 28 41 Тел/факс (812) 327 61 38

Москва, тел/факс (095) 933 12 52

info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com

Член международной группы BAKELS