

Zucchero fondente

Confezione: 500 g – in polvere.



Lo zucchero fondente è perfetto per varie lavorazioni; è ideale per ottenere una glassatura bianca tradizionale come copertura per bigné, éclairs, dolcetti e ciambelle. Per realizzare una glassatura tradizionale basta aggiungere 60 g di acqua calda a 500 g di zucchero fondente e mescolare bene. Per ottenere una glassatura aromatizzata, è possibile sostituire l'acqua con 75 g di caffè o infuso, ottenendo così delle basi cremose e dal gusto intenso. Oppure aggiungere la pasta concentrata decora. Per una glassatura alla frutta sostituisci all'acqua 100 g di polpa oppure utilizzalo con una purea di frutta, frullando ad esempio fragola, lamponi e frutti di bosco. Può essere colorato aggiungendo poche gocce di gel colorante decora. La pratica confezione salva freschezza apri e chiudi consente di conservare perfettamente il prodotto.

€ 4,05

zucchero a velo resistente all'umidità'

Confezione: 250 g



Zucchero impalpabile, valido sostituto dello zucchero a velo, ideale per tutte le applicazioni che necessitano di un'elevata resistenza all'umidità rimanendo in superficie senza sciogliersi. Grazie alla sua particolare caratteristica è ottimo da utilizzare su torte, crostate e mousses, mantenendo più a lungo l'effetto spolvero. Sui prodotti lievitati, come ciambelle, plumcake e dolcetti, è ideale come decoro a lunga durata. Perfetto per decorare macedonie e frutta fresca: la sua consistenza garantisce un effetto più duraturo. La pratica confezione salva freschezza apri e chiudi consente di conservare perfettamente il prodotto.

€ 4,05

cremor tartaro

Confezione: 50 g



Agente lievitante naturale utilizzato in sostituzione del lievito chimico per la preparazione di dolci, pizze e pane. È ideale per la preparazione di prodotti lievitati conferendo morbidezza senza appesantire. Utile anche per stabilizzare gli albumi d'uovo nella preparazione delle meringhe. La pratica confezione salva freschezza apri e chiudi consente di conservare perfettamente il prodotto.

€3,50

Ghiaccia reale extra-bianca

Confezione: 400 g

Caratteristica principale di questo prodotto è la sua formulazione extra-bianca che resta tale nel tempo. Preparato in polvere, permette di ottenere diverse consistenze per decorare dosando la percentuale di liquido (acqua, succo, bagna, aroma, ecc.) in modo opportuno. Monta con l'aiuto di uno sbattitore elettrico 100 g di prodotto per una consistenza: -fluida: adatta alla copertura di torte, biscotti e cupcakes, per la decorazione effetto "ricamo" e per scrivere, con 25 g di acqua fredda. -media: ideale per effettuare decorazioni al cornetto con la sac à poche tipo bordi e ghirlande, con 20 g di acqua fredda. -forte: viene utilizzata per la realizzazione di fiori e pupazzi in 3D, con 15 g di acqua fredda.

€ 7,50

