



Neu, innovativ & vielseitig  
DIE Fondant-Alternative

# Zuckerglasur Icing RTU



## Ihre Vorteile

- ✓ Gebrauchsfertige Zuckerglasur
- ✓ Direkt, leicht und rationell bei Raumtemperatur zu verarbeiten, ohne zu erwärmen
- ✓ Kann nach Belieben mit Dessert- oder Eispasten aromatisiert und eingefärbt werden
- ✓ Verleiht fertig gebackenen Gebäcken ruckzuck einen satten, langanhaltenden Glanz, auch ohne Aprikotur
- ✓ Innovative Konsistenz: außen glänzend & grifffest, innen saftig & unglaublich lecker
- ✓ Verlängert die Frischhaltung
- ✓ Frosterg geeignet
- ✓ Ideal zum schnellen Veredeln im Café- und Gastrobereich
- ✓ Kurze Abtrocknungsdauer von ca. 30 Minuten

## Zuckerglasur Icing RTU

Gebrauchsfertige Zuckerglasur im Eimer zum Veredeln von fertig gebackenen Gebäcken.

Art.Nr. 1638603

Gebinde 3,0 kg im Eimer

### Einfache Anwendung

- 1 **Zuckerglasur Icing RTU** vor Gebrauch im Eimer umrühren
- 2 Bei Bedarf aromatisieren oder einfärben
- 3 Gebäcke bei Raumtemperatur einfach dippen, überspinnen oder übergießen und absetzen
- 4 Fertig

### Aromatisierung / Einfärbung

Auf 100 g Zuckerglasur Icing RTU – je nach Belieben

..... ca. 1 - 3 g	fruchtige Dessertpasten von <b>BRAUN</b>
..... ca. 2 - 4 g	<b>Cresco Italia</b> Eispasten
..... ca. 1 - 2 Tropfen	färbendes Lebensmittel (z. B. von Colour Food) <a href="http://www.colourfood.de">www.colourfood.de</a>

Hinweis: Aromatisiertes bzw. eingefärbtes Icing sollte zeitnah verbraucht werden.