



MAGIC *Dolce perla* FONDANT

zucchero speciale per la glassatura di prodotti finiti



Caratteristiche

- Di colore bianco perlato e di un'impareggiabile lucentezza nel tempo su tutti i prodotti
- Non opacizza, non screpola, non si scioglie
- Può essere colorato e abbinato a paste aromatiche per caratterizzarne il gusto
- Idoneo per applicazioni con pennello e macchine a spruzzo
- In confezione si presenta morbido, quindi facile da portare in temperatura



Linea Pasticceria



www.progress.bg.it



Consigli per l'utilizzo

modalità d'impiego

Scaldare a bagnomaria o microonde alla seguente temperatura:

Bigné	40-50°C
Ghiacciate	55-75°C
Copertura torte	70-75°C
Tipo sacher	
1000 gr magic fondant + 40 gr cacao	70-75°C
Colato con sac à poche	
aggiungere l'1% di acqua	35-40°C
Pennello	
aggiungere fino al 5% di acqua	40-45°C
Spruzzo	
aggiungere fino al 10% di acqua	70-75°C

Crema al burro

Magic Fondant

Burro o margarina

Alcolato 70°

1.000 g

1.000 g

50 - 100 g

modalità d'impiego

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il MAGIC FONDANT e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. La ricetta base può essere aromatizzata a piacere con paste di nocciola, caffè, pistacchio, cacao, ecc.

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it