



CHOCOLADE-FONDANT

Afwerking

Chocoladefondant (2,5% magere cacao-poeder) voor het glaceren van gebak

PRODUCTINFORMATIE

Chocoladefondant is een donkerbruine suikerpasta met chocoladesmaak.

TOEPASSINGEN

- Afwerking voor patisserie en fijngebak

AANDACHTSPUNTEN

Droog bewaren in de gesloten, originele verpakking in een propere omgeving.

VOORDELEN

Gebruiksklaar na opsmelten.

BEREIDING

Opwarmen tot lichaamstemperatuur, hierna onmiddellijk gebruiksklaar.