



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Tør Fondant

Tør Fondant

Tør Rød Fondant



Produktegenskaber

- Ekstra fintmalede sukkerkrystaller tilsat tørret glukose-sirup. Anvendes til fremstilling af traditionel glasur ved kun at tilsætte vand.
- Meget lille partikelstørrelse, ca. 10 µm, som giver en fin, glat mundfornemmelse.



Anvendelsesområder

- Anvendes som glasur på bagværk, f.eks. mazarin, doughnuts og skærekager.
- Anvendes som fyld i bagværk, f.eks. kiks, og i konfektur, f.eks. chokoladepraliner.
- Kan anvendes sammen med smags- og farvegivende ingredienser, såsom kakao-, lakrids-, bær- eller frugtpulver.
- Fondant blandet med vegetabilsk fedt og lecithin giver en fedtglasur, som holder bedre i emballagen, både ved stuetemperatur og på frost.

Produktfordele ved anvendelse

- Den lille partikelstørrelse giver sukkerglasuren en smuk glans.
- Tør Fondant gør bagværket hvidere end glasur fremstillet af Florsukker.
- Tør Rød Fondant giver bagværket en smuk farve.
- Giver hurtigt bagværket en tør, glat overflade.
- Glasur fremstillet af Fondant holder sig blødere under overfladen sammenlignet med glasur fremstillet af Florsukker.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Produktfordele i produktionen

- Skal kun tilsættes vand.
- Det er hurtigt at fremstille glasur, da kogning, afkøling og bearbejdning ikke er nødvendig som ved våd fondant.
- Med Fondant opnås en glat glasur.
- Produkterne er nemme at arbejde med.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved en konstant temperatur, dog ikke under 10 °C, og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Undgå at stable paller.
- Må ikke opbevares sammen med stærktlugtende produkter.

Produktfakta	Sukker, %	Vandindhold, %	Middelkornstørrelse, µm	Vægtfylde, kg/l	Gluten	Deklaration
Tør Fondant	92	0,7	maks 15	0,33	nej	Sukker, glukosesirup
Tør Rød Fondant	92	0,7	maks 15	0,33	nej	Sukker, glukosesirup, farve (Carmin/E120)

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om dekoration af produkter i produktbladene om Dekorationssukker og Florsukker.