

## Produktinformation

### Backzutat – Icing

Artikelnummer: 303065

Pulver – hochergiebig  
 Füllmenge: 1060 g

Spritzglasur für Torten

#### Produktbeschreibung

Wunderschöne, dekorative Spritz-Verzierungen gelingen mit dieser perfekt abgestimmten Mischung.

Diese Zucker-Eiweiß-Mischung wird nur noch mit Wasser aufgeschlagen – und fertig ist die ideale Spritzglasur.

Zum Spritzen von Blüten und Blättern für Ihre individuelle Torte oder zum Zusammensetzen und Verzieren von Lebkuchenhäusern und -herzen.

Wenn Sie die Mischung dünnflüssiger anrühren, können Sie Gebäck damit überziehen.

Mit unseren Backzutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Sie werden aus besten Rohstoffen in Deutschland hergestellt.

Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

Versiegelte Kunststoffdose in Faltschachtel. Mit Anleitung.  
 Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

#### Gebrauchsanweisung

Grundrezept Icing für die Tortendekorationen:

1060 g Icingpulver mit 130 ml (12 EL) Wasser, ca. 5 Minuten bei langsamer bis mittlerer Geschwindigkeit aufrühren. Geeignete Küchenmaschinen haben einen Flachrührer.

Bei einem Handrührgerät die Knethaken einsetzen. Keinen Schneebesen verwenden. Es darf keine Luft untergeschlagen werden, sonst fällt das Icing zusammen.

Icing kann mit pastöser oder flüssiger Speisefarbe eingefärbt werden. Die Icingmasse sofort mit einem feuchten Tuch abdecken. Diese Zucker-Eiweißmasse muss (während des Arbeitens) immer wieder abgedeckt werden, sonst trocknet sie sofort aus. Auch den Spritzbeutel immer wieder mit einem feuchten Tuch abdecken.

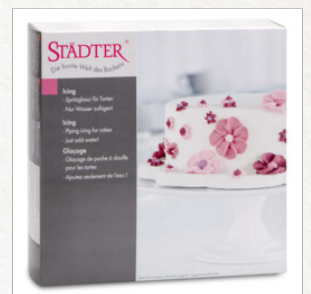
Tipps: Die Icingmasse lässt sich gut verschlossen

ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, sie kann auch eingefroren werden. Gespritzte

#### Zutaten

Puderzucker, HühnerEiWEISSpulver, Zucker, Salz

Kann Spuren von Milcheiweiß, Sojaprotein enthalten.



#### Nährwerttabelle

| Nährwertangaben pro         | 100 g              |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>Brennwert</b>            | 1689 kJ / 397 kcal |
| <b>Fett</b>                 | 0,01 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g                |
| <b>Kohlenhydrate</b>        | 97,1 g             |
| davon Zucker                | 97,1 g             |
| <b>Eiweiß</b>               | 2,2 g              |
| <b>Natrium</b>              | 0,06 g             |
| <b>Salz</b>                 | 0,17 g             |