



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Icing și Marțipan



Baking Experts Team



Icing și Marțipan

Odense Icing

Produs zaharos, sub formă de pastă vâscoasă, destinat în principal acoperirii torturilor și prăjiturilor, precum și creării de elemente de decor. Gust ușor vanilat.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- plasticitate foarte bună, ușor de lucrat; nu se rupe și nu crapă la întinderea în foi subțiri pe torturi cu suprafețe mici sau mari
- finisajele torturilor rezistă foarte bine la umiditatea ridicată din unele frigidere zile la rând
- culoare alb strălucitor care rezistă în timp
- se poate colora după preferință (se recomandă folosirea coloranților pudră sau gel)
- resturile de icing de la decorare pot fi reutilizate dacă sunt păstrate în folie de plastic care nu permite trecerea aerului

MOD DE UTILIZARE

Temperatura optimă de lucru a icing-ului: 20-25° C.

Temperați icing-ul înainte de utilizare dacă acesta este mai rece. Păstrați-l cel puțin 24 de ore la temperatura recomandată pentru a se încălzi în toată masa. Dacă icing-ul este prea rece, se va rupe destul de ușor la întindere.

Se porționează din masa de icing cantitatea necesară pentru decor. Prin frământare ușoară cu mâna, produsul se încălzește și devine ușor de întins. Pentru a nu se lipi de masa de lucru (care este de preferat să fie din marmură), puteți folosi o cantitate mică de amidon din porumb.

Atenție! După fiecare utilizare închideți bine ambalajul original, evitând astfel uscarea produsului și pierderea calităților sale.

AMBALARE

7 kg net în folie din PE în găleată din plastic.

Odense Marzicover

Pastă fină, cu textura fermă și plastică, destinată acoperirii produselor de cofetărie și modelării figurinelor decorative pentru finisarea torturilor.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- plasticitate foarte bună, ușor de lucrat la temperatura camerei
- gust excelent de migdale
- se poate colora după preferință (se recomandă folosirea coloranților pudră sau gel)
- poate fi modelat cu ușurință
- resturile de marțipan de la decorare pot fi reutilizate dacă sunt păstrate în folie de plastic care nu permite trecerea aerului
- torturile și prăjiturile pot fi refrigerate sau congelate în cutie sau în ambalaj de plastic

AMBALARE

2 x 2,5 kg



Baking Experts Team