



White Icing

Fehér dekorációs cukormassza

...játék különböző formákkal, színekkel és textúrákkal!

Sütemény álmok válnak valóra!

Mától fogva semmi sem szab határt cukrászati készítményeiknek.

A **White Icing** segítségével a legmerészebb álmaikat is valóra tudják váltani. A Callebaut cég új, fehér dekorációs és tortabevonó cukormasszája **változtatható állagú, könnyen formázható és színezhető**, továbbá megkönnyíti minden egyéni kivitelezésű sütemény ötletszerű elkészítését. Fehérből és rugalmasabb minden más cukorbevonatnál, garantálva ezzel a tökéletes végeredményt, a **hófehér esküvői álomtortától a káprázatos, színpompás szülinapi tortáig**. 7 kilogrammos, vödörös kiszerelésben áll rendelkezésre.



A tökéletes tortabevonó massza!

- A White Icing nem más, mint egy hófehér cukormassza esküvői-, születésnap torták bevonására és fantáziadús cukrászsütemények készítésére
- Speciális összetételének köszönhetően sokkal fehérebb és elasztikusabb, mint a hasonló tortabevonatok
- Magas fokú technikai tulajdonságai és kiváló íze a garancia a tökéletes végeredményre



Formázásra, áthúzásra, szobrászkodásra...

A White Icing-et különböző eljárásokhoz lehet hatékonyan alkalmazni:

- Bármilyen formájú torta bevonására – köszönhetően a termék rugalmasságának
- Részletes formázásra – nagyon sima, stabil szerkezetének köszönhetően
- Virágok és dekorációk faragására – mivel lassan szárad ki



Lélegzetelállító technikai tulajdonságok

- Gyors megpuhítás (gyúrás) után azonnal használható
- Nagyon elasztikus: sokkal rugalmasabb, elasztikusabb, mint a marcipán
- Könnyen formázható, vágható, nyújtható (előtte hintsük meg kukoricaliszttel, vagy porcukorral)
- Színezhető és/vagy ízesíthető
- Szobahőmérsékleten használható
- Tárolás: száraz, hűvös helyen, 12-20 °C fokos hőmérsékleten



Termékkód	Megnevezés	Leírás	Kiszerelés	Szavatossági idő
COW-5031DP-Z40	White Icing – Fehér dekorációs cukormassza	Fehér massza semleges, édes vanília ízzel, torták bevonására és dekorációkészítésre	7 kg/vödör	12 hónap bontatlan csomagolásban

Hogyan használjuk?

Tortabevonásra



Először puhítsuk meg a cukormasszát gyúrással, majd nyújtsuk ki nyújtófa segítségével 3,5 mm vastagságúra.

1. Vonjuk be teljesen a tortát a cukormassza réteggel.
2. Nyújtsuk és simítsuk el a cukorréteget a torta felületén ráncok és fodrozódások nélkül.
3. Vágjuk le a felesleget a torta aljánál, majd simítsuk el a széleket.

Színezésre és ízesítésre



Szórópisztolyos és ecsetes színezés

1. Töltsük fel a szórópisztolyt zsiradékban oldható élelmiszer festékkel. Fújjuk le a dekorációkat, vagy a torta felületét, majd hagyjuk megszáradni.
2. Nincs szórópisztolyunk? Egy egyszerű ecset és élelmiszer festék segítségével is jól elboldogulhatunk. Különböző ecsetvastagsággal részletekbe menően díszíthetünk.

Szolid színezés és ízesítés

1. Gyúrjunk zsiradékban oldódó színezéket/ízesítőanyagot a cukormasszához. Gyúrjuk addig, míg teljesen homogén nem lesz.
2. Ezt követően használhatunk bármilyen dekorációs technikát egy színes végeredmény eléréséhez.

Formázásra

1. Hintsünk le egy szilikon formát kukoricaliszttel, majd távolítsuk el a felesleget.
2. Puhítsuk meg a cukormasszát gyúrással, majd nyújtsuk ki 4 mm vastagságúra.
3. Vágjunk ki kör alakú (vagy más formájú) darabokat, melyek beférnek a formába
4. Nyomjuk bele őket hüvelykujjunkkal a formába.
5. Vegyük ki őket a formából.
6. Befejezőként díszítsük arany/ezüst porral, festékkel stb.



Rózsák, virágok faragása

A Callebaut White Icing segítségével gyönyörű virágdekorációkat is készíthetnek. Kreatívjuknak mindössze a képzeletük és persze kezűgyességük szabhat határt. További felhasználási ötletekért látogassanak el a www.callebaut.com oldalra, illetve forduljanak cégünkhöz bizalommal!