

Cake-Masters – Royal Icing – Cukormáz alappor 500g

A Cake-Masters **cukormáz alappor** kiválóan alkalmas mézeskalácsok díszítésére, valamint tortadíszek és cukorvirágok készítéséhez is. Ezzel a FunCakes alapporral megkönnyítheted a cukormáz elkészítését, hiszen a porhoz csak vizet kell hozzáadnia, hogy egy igazán szép, kemény mázat kapjunk. A cukormáz az elkeverés után teljesen megkeményedik, és kiválóan alkalmas tortadíszek készítésére, valamint sütemények dekorálásához.

Elkészítése – 500g alappor 75ml vízzel

- Használat előtt szitáljuk át a keveréket.
- A por felét botmixerrel vagy konyhai robotgéppel keverjük el kb. 3 percig, majd ezután adjuk hozzá a maradék port és keverjük még 3 percig.
- Rögzítéshez vagy mézeskalács házakhoz használjon 5-10 ml-rel kevesebb vizet.
- Vékonyabb mázhoz használjunk 5-15 ml-rel több vizet.

Összetevők:

Cukor, CSIRKEPROTEIN, savanyító: citromsav.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tárolandó.

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	1693 KJ
	404 kcal
Zsír:	0 g
- Ebből telített zsírsav:	0 g
Szénhidrát	97,6 g
- Ebből cukor:	97,6 g
Fehérje:	1,7 g
Só:	0 g