



# RENSHAW® EXTRA, NIEBIESKI – NIEBIESKA MASA CUKROWA DO POWLEKANIA I DEKORACJI

## INFORMACJE OGÓLNE

RENSHAW® EXTRA – NIEBIESKI. Błękitna baza do dekoracji tortów i ciast. Masa cukrowa w łatwy sposób daje się połączyć z innymi kolorami, pozwalając tworzyć dowolne odcienie niebieskiego, granatów, zieleni, czy fioletów.

Nasz lukier plastyczny „EXTRA” jest wyjątkowo rozciągliwy i może być wałkowany bardzo cienko, co sprawia, że jest idealny do pokrywania wysokich powierzchni i ostrych krawędzi, dając doskonale gładkie wykończenie.

Może być również stosowany do wykonywania prostych modeli przestrzennych i figurek dekoracyjnych.

## SPOSÓB UŻYCIA

Masa gotowa do użycia. Ugniatać dla uzyskania lepszego uplastycznienia.

## SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, olej palmowy, substancja utrzymująca wilgoć:, E422, emulgatory:, E471, stabilizatory:, E466, E413, substancja konserwująca:, E202, barwniki:, błękit brylantowy, aromat

## OPAKOWANIE

| Kod          | Rozmiar  | Rodzaj                      | Liczba na palecie |
|--------------|----------|-----------------------------|-------------------|
| TOBB04-02875 | 6 x 1 kg | Woreczki/saszetki w pudełku |                   |

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

| Rodzaj                        | Wartość  |
|-------------------------------|----------|
| Energia (kJ)                  | 1,690.00 |
| Energia (kcal)                | 399.00   |
| Tłuszcz (g)                   | 5.60     |
| Kwasy tłuszczowe nasycone (g) | 3.10     |
| Węglowodany (g)               | 88.00    |
| Cukry (g)                     | 81.00    |
| Białko (g)                    | 0.00     |
| Sól (g)                       | 0.06     |

## DESCRIPTION

Przed użyciem masa powinna zostać doprowadzona do temperatury minimum 15°C. W celu obłożenia ciasta lub tortu masę lekko uplastyczyć poprzez ugniatanie i wałkować do uzyskania odpowiedniej wielkości płata. Podczas wałkowania, w przypadku, gdy masa będzie przywierała do blatu roboczego, należy jego powierzchnię lekko posypać cukrem pudrem. Powierzchnię i boki obkładanego ciasta lub tortu należy wcześniej posmarować cienką warstwą tłustego kremu, który skutecznie zabezpieczy dekoracje przed pochłanianiem wilgoci z wnętrza. Masy można również użyć do przygotowania dekoracji cukierniczych. Po lekkim uplastycznieniu masę modelować ręcznie lub poprzez użycie specjalistycznego sprzętu cukierniczego.



## PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 - 25°C)



## KATEGORIA

RENSHAW® - dekoracje cukiernicze



## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

730 dni



## GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze



## FUNCTION

Dekoracja



## RODZAJ

masa plastyczna



## MARKI

Renshaw®