



Gebrauchsanweisung:

Geben Sie den Inhalt des Beutels in eine Schüssel. Fügen Sie 150ml kaltes, gekochtes Wasser für 100g Flexi-Ice hinzu. Wenn Sie eine weichere Konsistenz der Paste bevorzugen, geben Sie noch ein wenig Wasser dazu. Färben mit Flüssig-, Puder- oder Lebensmittelfarben möglich. Schlagen bzw. rühren Sie mit einem Löffel 3 Minuten lang, bis eine klumpfreie Masse entsteht. Wählen Sie eine Reliefmatte und streichen Sie die Glasur mit leichtem Druck in die Form. Benutzen Sie einen Spachtel oder ein langes Schab- bzw. Spachtelmesser für eine gleichmäßige Schicht. Im Ofen für 20 Minuten bei ca. 60-70°C oder in einem Trockner/Entfeuchter trocknen lassen. Flexi-Ice kann auch über einen längeren Zeitraum bei Raumtemperatur getrocknet werden. Die Glasur ist fertig wenn sie sich leicht aus der Matte abziehen lässt ohne dabei an der Matte zu haften. Falls die Glasur von unten noch klebrig sein sollte, lassen Sie die für weitere 10 Minuten im Ofen trocknen oder solange bis das Produkt trocken genug ist, um es von der Matte herauszulösen. Die Zeit zum Trocknen hängt von der jeweiligen Matte ab, die Sie benutzen. Bringen Sie die essbare Spitze auf Torten, Cupcakes und Kekse mit etwas essbarem Kleber oder kaltes, gekochtes Wasser an.

Tip: Wenn die Paste anfängt sich zu festigen, halten Sie die über den Dampf eines Kochtopfs um die Flexibilität wieder herzustellen.

Zutaten: Zucker, Glucose Puder, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Tragantgummi, Xanthan, Farbe: E171, Konservierungstoff: Kaliumsorbat, Säureregulator: Zitronensäure, natürliches Vanille Aroma.

Allergiehinweis: Kann Spuren von Nüssen enthalten.

Lagerung: Trocken und kühl lagern. Übrig gebliebenen Puder luftdicht verschließen. Fertiggemixte Glasur im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 24 Stunden verarbeiten.

Für Vegetarier geeignet.